

Ficha Técnico Comercial

FTC 3888/01.02
23-05-2025

PRODUTO

Código	0106976
Designação	PREGEL – CRUNCHY COATING AVELA (95302) 2,5KG
Descrição	Pasta semiacabada para decoração com sabor a avelã. Apenas para uso industrial. Sem glúten

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Gordura vegetal (girassol, arroz, cártamo, palma, coco, babaçu), AVELÃS (28%), açúcar, LEITE magro em pó, LEITE em pó, aromas, emulsionante: lecitina, Antioxidante: alfa-tocoferol. Alergéneos: Contem leite e produtos á base de leite (incluindo a lactose); Contem frutos de casca rija e produtos à base destes frutos (avelãs); Pode conter vestígios de amendoins e produtos á base de amendoins; Pode conter vestígios de soja e produtos á base de soja; Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija e produtos à base destes frutos.	
Preparação	Agitar o revestimento no balde com uma espátula limpa para o tornar homogéneo (um eventual aquecimento de pedaços estaladiços deve ser considerado um fenómeno absolutamente normal. Basta ter para misturar o produto). A temperatura ideal para utilizar o produto é de 20°- 25°C se necessário aquecerquecer o produto durante alguns segundos num forno micro-ondas. Retirar do balde a quantidade necessária de produto. Utilizar o bolo perfeitamente congelado (recomendamos que o passe para o congelador de choque para um melhor resultado). Proceder à cobertura do bolo, assegurando a obtenção de uma camada uniforme e homogénea. Conservar no frigorífico a -18°C. Decorar a gosto. Descongelar o produto à temperatura positiva durante 10 minutos antes de servir.	
Aspecto	Pasta espessa com pedaços	
Cor	Avelã	
Sabor	Típico a avelã	
Odor	Típico a avelã	
Microbiologia	Microorganismos totais (30°C)	< 50000 ufc/g
	Coliformes totais	< 100 ufc/g
	Escherichia coli	< 10 ufc/g
	Staphilococcus aureus	< 10 ufc/g
	Salmonella	Ausente em 25g
	Bolores e leveduras	< 1000 ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2738 kJ 654 Kcal
Lípidos	54,1 g
- dos quais saturados	14,0 g
Hidratos de Carbono	30,4 g
- dos quais açúcares	30,4 g
Proteínas	8,4 g
Sal	0,16 g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT, GB, FR, ES, DE, NL, PT.
Conservação	Manter o produto na embalagem original, selada, num lugar fresco e seco, a uma temperatura entre 15°C a 20°C e humidade relativa ≤ 65%.
Validade	24 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Balde	Caixa	Palete
Quantidade	2,50 kg	2 x 2,50 Kg	132 cxs
Comprimento	18,0 cm	39,5 cm	120,0 cm
Largura	18,0 cm	20,0 cm	80,0 cm
Altura	14,0 cm	15,0 cm	180,0 cm
Peso Líquido	2,500 Kg	5,000 Kg	660,000 Kg
Peso Bruto	2,700 Kg	5,800 Kg	788,600 Kg
Volume	0,004 m ³	0,011 m ³	1,728 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			