

Ficha Técnico Comercial

FTC 7038/01.00
04-11-2025

PRODUTO

Código	0107632
Designação	PREGEL – CRUMBOLE PISTACHIO GLUTEN FREE 3,5KG
Descrição	Produto semiacabado para gelados e pastelaria com sabor a pistácio. Apenas para uso industrial.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Bolacha (farinha de arroz, açúcar, amido, farinha de AMÊNDOA, gordura vegetal (coco), MANTEIGA, sal, levedante: hidrogenocarbonato de sódio, hidrogenocarbonato de amónio, espessante: goma de guar, PISTÁCIO (15%), gordura vegetal (girassol, cacau), açúcar, LEITE magro em pó, xarope de glucose desidratado, AMÊNDOA extractos vegetais, corante: luteína, emulsionante: lecitina de SOJA, sal, aromas, antioxidante: ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico, extracto rico em tocoferol.	
	Alergéneos: Contém soja e produtos à base de soja; Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Contém frutos de casca rija e produtos à base destes frutos (pistácio, amêndoa); Pode conter vestígios de ovos e produtos à base de ovos; Pode conter vestígios de amendoins e produtos à base de amendoins; Poder conter vestígios de outros frutos de casca rija e produtos à base destes frutos;	
Preparação	Utilizar à temperatura ambiente. É importante misturar bem todo o produto na embalagem para obter uma consistência uniforme para a quantidade que vai utilizar. Retire o produto da embalagem com uma colher e comprima-o no fundo de um aro ou molde para criar a base do bolo. Coloque no congelador por alguns minutos até o produto endurecer. Em seguida, adicione o gelado ou outra sobremesa. Também pode utilizar o produto para fazer recheios crocantes e decorações em gelados, semifrios, mousses, bavareses, frappés e produtos forno.	
Aspecto	Crumble de bolacha	
Cor	Verde pistácio	
Sabor	Bolacha de pistachio	
Odor	Bolacha de pistachio	
Microbiologia	Microorganismos totais (30°C)	< 50000 ufc/g
	Coliformes totais	< 100 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g
	Bolores e leveduras	< 1000 ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2277kJ 544Kcal
Lípidos	30,5g
- dos quais saturados	7,0g
Hidratos de Carbono	53,6g
- dos quais açúcares	28,7g
Proteínas	9,0g
Sal	0,62g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT-EN-FR-ES-CS-DE-EL-HU-NL-PL-PT-RO-SK-SL
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	18 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	3,50 kg	2 x 3,5 kg	72 cxs
Comprimento	18,0 cm	40,0 cm	120,0 cm
Largura	18,0 cm	20,0 cm	80,0 cm
Altura	24,5 cm	25,0 cm	165,0 cm
Peso Líquido	3,500 Kg	7,000 Kg	504,000 Kg
Peso Bruto	3,800 Kg	8,000 Kg	599,000 Kg
Volume	0,008 m ³	0,020 m ³	1,584 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			