



PRG-BRILHO SMART GLA. TRANSP N

PREGEL - BRILHO SMART GLAZE TRANSP.NEUTRO (96002) 3KG

Código do Produto: 0108647

Características Gerais

Brilho de processo a frio para mousses cativantes, cremes bavaioise, semifrios e todo o tipo de monoporções. Estes produtos inegavelmente modernizam o processo tradicional de brilho e revestimento das sobremesas e bolos semifrio. Na verdade, estão prontos a usar e não requerem o uso de microondas, e evitam a descongelação das sobremesas geladas durante a fase de revestimento. Além disso, pode aplicar a sobremesas geladas sem ter que usar um abatedor de temperatura, reduzindo o tempo e os custos de mão-de-obra. Os brilhos Smart Glaze não congelam a temperaturas negativas, cobrem e mantêm uniformemente todas as superfícies da sobremesa (horizontais e verticais), assegurando assim uma aderência perfeita e uniforme e mantendo-se mesmo durante o descongelamento, permitindo um corte limpo e preciso sem manchar. Apresentando cores brilhantes e sabores refinados, os SmartGlazes enriquecem e melhoram o sabor da sobremesa sem se sobrepor no sabor. Estão disponíveis numa ampla gama de sabores, incluindo Amarena-cereja, chocolate branco, caramelo, Limão, Laranja, Pistachio, Framboesa, Morango, Transparente Neutro.

Ingredientes

Xarope de glucose, açúcar, aromas, estabilizante: pectina, acidificantes: ácido cítrico, ácido clorídrico, conservante: sorbato de potássio, antioxidante: alfa - tocoferol.

Características Organoléticas

Aspecto	Pasta densa e homogênea
Cor	Transparente
Sabor	Neutro
Odor	Neutro

Declaração Nutricional por 100g de produto

Energia	1063kJ/254kcal
Lípidos	<0,2g
- das quais saturadas	<0,1g
Hidratos de carbono	59,9g
- dos quais açúcares	44,0g
Proteínas	<0,2g
Sal	0,21g

Características Físico-Químicas

Aw	0,850 ± 0,025
pH	4,50 ± 0,50
Bx°	63,00 ± 1,00

Características Microbiológicas

Microrganismos Totais (30°C)	<50000 ufc/g
Coliformes totais	<100 ufc/g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g
Bolores e Leveduras	<1000 ufc/g

Identificação

Todas as embalagens de venda e embalagem de transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote.
Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, IT, DE, CH, NL, GB, FR, ES.

Conservação

Conservar o produto em local fresco e seco a uma temperatura entre 15°C-20°C, e Humidade relativa: ≤65%, na embalagem original.

Validade do produto	24 meses	
Material de embalagem	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.	
Embalagem de Venda	Descrição da Embalagem	Balde em PP de 3kg
	Dimensões exteriores (ØxA)	19,5x14,5cm
	Peso líquido	3,000kg
	Peso bruto	3,178kg
	Marcações	Com marcação de lote e validade
Embalagem de Transporte	Descrição da Embalagem	Caixa de cartão com 2 baldes
	Dimensões exteriores (CxLxA)	40,5x20,5x15,5cm
	Peso líquido	6,000kg
	Peso bruto	6,5356kg
	Nº un/un venda ou transporte	2
	Marcações	Com marcação de lote e validade