



## PRG-PANNACREMA TANGERINA-1,1KG

PREGEL - PANNACREMA TANGERINA 1,1KG

Código do Produto: 0114120

### Características Gerais

Pasta concentrada de baixo nível de acidez, sabor fresco e cítrico típico da tangerina, ótimo para adicionar um sabor frutado a sobremesas frias, pudins, natas e outras criações de pastelaria fria. Produto indicado para dar sabor a todas as especialidades de Pastelaria, seja com estrutura montada ou líquida, sem modificar a estrutura (natas montadas, creme de manteiga, ganaches, bombons, sobremesas e cremes).

### Ingredientes

Xarope de açúcar (açúcar, água), xarope de glicose, sumo de tangerina (8%), aromas, estabilizador: pectina, corante: beta-caroteno.

### Características Organoléticas

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| Aspecto | Pasta densa e homogénea |
| Cor     | Amarelo                 |
| Sabor   | Típico da tangerina     |
| Odor    | Típico da tangerina     |

### Características Nutricionais por 100g de produto

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Energia             | 1155kJ/ 276kcal |
| Lípidos             | <0,2g           |
| Dos quais saturados | <0,1g           |
| Hidratos de carbono | 62,1g           |
| Dos quais açúcares  | 57,1g           |
| Proteínas           | <0,2g           |
| Sal                 | 0,15g           |

### Características Físico-Químicas

|       |               |
|-------|---------------|
| Aw    | 0,825 ± 0,025 |
| pH    | 4,20 ± 0,50   |
| °Brix | 68,00 ± 1,00  |

### Características Microbiológicas

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| Microrganismos Totais (30°C) | <50.000ufc/g   |
| Coliformes Totais            | <100ufc/g      |
| <i>E. coli</i>               | <10ufc/g       |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | <10ufc/g       |
| <i>Salmonella</i>            | ausente em 25g |
| Bolores e Leveduras          | <1000ufc/g     |

### Identificação

Todos os pré-embalados e embalagens de transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT, GB, FR, ES, DE, NL, PT, HU, PL, BIH, HR, SLO, TR, CZ, GR, RUS, AR.

### Conservação

Conservar em local fresco e seco (Temperatura: 15°C – 20°C, humidade relativa ≤65%).

### Validade do produto

3 anos

### Material de embalagem

O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.

### Embalagem de Venda

|                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| Descrição da Embalagem     | Frasco de plástico com 1,1kg |
| Dimensões exteriores (ØxA) | 10,1x15,3cm                  |

## Embalagem de Transporte

|                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| Peso líquido                  | 1,100kg                      |
| Peso bruto                    | 1,238kg                      |
| Código de barras (EAN)        | 8005648763401                |
| Descrição da Embalagem        | Caixa com 6 frascos de 1,1kg |
| Dimensões exteriores (CxLxA)  | 33,0x21,0x16,0cm             |
| Peso líquido                  | 6,600kg                      |
| Peso bruto                    | 7,613kg                      |
| Nº un venda/ un de transporte | 6                            |
| Código de barras (EAN)        | 8005648763760                |