

# Ficha Técnico Comercial

FTC 4903.00  
 06-12-2021

## PRODUTO

Código	0122525
Designação	SOFT-ICE PASTEL DE NATA PRG 8X1,2KG
Descrição	Produto especialmente desenhado para as máquinas de gelado soft.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Composição	<p>Açúcar, dextrose, LEITE magro em pó, LEITE gordo em pó, matéria gorda vegetal de coco (óleo de coco não hidrogenado, xarope de glucose, proteínas do LEITE, estabilizador (E451), anti-aglomerante (E551)), espessantes (E412, E466, E407), regulador de acidez (E330), canela em pó, aroma, sal, corantes (E102, E110).          E102, E110: pode causar efeitos negativos na actividade e na atenção das crianças.</p> <p><b><u>Alergéneos:</u></b>          Contém leite e produtos à base de leite.          Pode conter vestígios de: cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais, ovos e produtos à base de ovos, soja e produtos à base de soja, frutos de casca rija e produtos à base destes frutos, peixes e produtos à base de peixe, aipo e produtos à base de aipo, crustáceos e produtos à base de crustáceos e mostarda e produtos à base de mostarda e dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l.</p>	
Preparação	Misturar o conteúdo do saco com 4l de leite. Deixar repousar 10 a 15 minutos antes de colocar na máquina. O mix poder ser feito no dia anterior à utilização e nesta situação deve ser conservado no frigorífico.	
Aspecto	Pó	
Cor	Branco amarelado	
Sabor e Odor	Sabor e odor característico do pastel de nata	
Características físico-químicas	Humidade	< 10%
Microbiologia	Contagem de microrganismos a 30°C	≤ 50 000 ufc/g
	Contagem de Bolores	≤ 500 ufc/g
	Contagem de Leveduras	≤ 500 ufc/g
	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 ufc/g
	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
	Contagem de Estafilococos coagulase positiva	< 10 ufc/g
	Contagem de <i>Bacillus cereus</i>	< 100 ufc/g
	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g
	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	ausência em 25 g
	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ausência em 25 g
	Pesquisa de esporos de Clostrídios	ausência em 0,01g

sulfito-redutores

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1707kJ 408kcal
Lípidos	4,8g
- dos quais saturados	4,0g
Hidratos de Carbono	86,0g
- dos quais açúcares	76,8g
Proteínas	5,6g
Sal	0,39g

## EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem exterior: PT.
Conservação	Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.
Validade	540 dias após data de produção.
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.
Marcação	Com marcação de lote e validade.

## LOGÍSTICA

	Caixa	Palete
Quantidade	8x1,2 kg	45 cxs
Comprimento	30,0cm	120,0 cm
Largura	30,0cm	80,0 cm
Altura	17,0cm	100,0 cm
Peso Líquido	9,600 kg	432,000 kg
Peso Bruto	10,250 kg	484,250 kg
Volume	0,025 m <sup>3</sup>	0,960 m <sup>3</sup>
Material	Caixa de cartão	Madeira
Unidade de Venda		