

# Ficha Técnico Comercial

FTC 7540/01.00  
 20-06-2026

## PRODUTO

|            |                                                                  |
|------------|------------------------------------------------------------------|
| Código     | 0122596                                                          |
| Designação | SOFT-ICE AÇAÍ PRG 8X1KG                                          |
| Descrição  | Produto especialmente desenhado para as máquinas de gelado soft. |

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Ingredientes                    | Açúcar, dextrose, polpa de açaí em pó, LEITE magro em pó, matéria gorda vegetal de coco (óleo de coco não hydrogenado, xarope de glucose, proteínas do LEITE, estabilizador (E451), antiaglomerante (E551)), espessantes (E412, E466, E407), regulador de acidez (E330).                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |
|                                 | <b><u>Alergéneos:</u></b><br>Contém leite e produtos à base de leite.<br>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. |                   |
| Preparação                      | Misturar o conteúdo do saco com 2l de leite e 2l de água. Deixar repousar 10 a 15 minutos antes de colocar na máquina.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                   |
| Aspecto                         | Pó                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |
| Cor                             | Roxo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                   |
| Sabor e Odor                    | Sabor e odor característico do açaí                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |
| 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 <i>Estafilococos</i> 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 sulfito-redutores                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ausência em 0,01g |

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

| Declaração Nutricional | 100g              |
|------------------------|-------------------|
| Energia                | 1720kJ<br>406kcal |
| Lípidos                | 7,6g              |
| - dos quais saturados  | 2,9g              |
| Hidratos de Carbono    | 81,2g             |
| - dos quais açúcares   | 75,7g             |
| Proteínas              | 5,1g              |
| Sal                    | 0,37g             |

## EMBALAGEM

|               |                                                                                                                                                                                |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Identificação | Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote.<br>Idiomas que constam na rotulagem da embalagem exterior: PT, ES, EN, FR. |
| Conservação   | Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.                                                                                                                           |
| Validade      | 547 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       | 8x1,0kg                                                                               | 45 cxs               |
| Comprimento      | 30,0cm                                                                                | 120,0cm              |
| Largura          | 30,0cm                                                                                | 80,0cm               |
| Altura           | 17,0cm                                                                                | 100,0cm              |
| Peso Líquido     | 8,000kg                                                                               | 360,000kg            |
| Peso Bruto       | 8,600kg                                                                               | 410,000 kg           |
| Volume           | 0,015 m <sup>3</sup>                                                                  | 0,960 m <sup>3</sup> |
| Material         | Caixa de cartão                                                                       | Madeira              |
| Unidade de Venda |  |                      |