

Ficha Técnico Comercial

FTC 5279/01.01
22-02-2024

PRODUTO

Código	0162502
Designação	PREGEL - VELLUTINA 2,5KG
Descrição	Pasta semiacabada e pré-misturada e emulsionante alimentar para gelados e pastelaria. Não contém glúten. Para uso industrial. Vegan.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Água, estabilizador: sorbitol (22%), emulsionante: Mono e diglicéridos de ácidos gordos, aromas.	
Aspecto	Pasta espessa e homogénea	
Cor	Amarelo claro ou bege- âmbar	
Sabor	Sem sabor	
Cheiro	Sem cheiro	
Físico - Químicas	pH	10,00 ± 0,50
Microbiologia	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>	Ausente em 25g
	Bolores e Leveduras	<1000 ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1097 kJ 262 Kcal
Lípidos	19,0 g
- dos quais saturados	18,0 g
Hidratos de Carbono	22,0 g
- dos quais açúcares	0,5 g
Proteínas	0,5 g
Sal	<0,01 g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, IT, BR, GB, USA, FR, ES, AR.
Conservação	Conservar a uma temperatura entre os 10 e 18°C.
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	1 un	2 un	70 cxs.
Comprimento	18,0 cm	41,0 cm	120,0 cm
Largura	18,0 cm	21,0 cm	80,0 cm
Altura	16,0 cm	16,5 cm	180,0 cm
Peso Líquido	2,500 kg	5,000 Kg	350,000 Kg
Peso Bruto	2,800 kg	6,000 Kg	443,000 Kg
Volume	0,005 m ³	0,014 m ³	1,728 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			