

Ficha Técnico Comercial

FTC 7374/01.00
07-02-2026

PRODUTO

Código	0162535
Designação	SUPERNORTEMUL NORTE GEL BRANCO PARA TOTO O TIPO DE EMULSOES 5KG
Descrição	Emulsionante em forma de gel para a confecção de massas e doces.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Água, ésteres poliglicerina (E-475), ésteres de sorbitano (E-435), dextrose, sorbitol (E-420), mono e diglicéridos de ácidos gordos (E-471), ácido cítrico (E-330) e ácido sórbico (E-200).	
Preparação	Produto adequado para a montagem de produtos doces. Pode ser utilizado tanto como emulsionante em massas batidas tipo pão-de-ló como na montagem de recheios. A dose de aplicação oscila entre 25 e 27 g/kg de produto em massas batidas e entre 5 e 9 g/kg de recheio.	
Aspecto	Pasta	
Cor	Bege claro	
Sabor	Característico	
Odor	Inodoro	
Físico - Químicas	pH	4,0 - 4,6
Microbiologia	Aeróbios mesófilos	<5000 ufc/g
	Bolores e leveduras	Máx. 100 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1526 kJ 366 Kcal
Lípidos	36,1 g ± 2
- dos quais saturados	36,0 g ± 2
- dos quais monoinsaturados	0,1 g ± 0,05
- dos quais ácidos gordos trans	<1%
Hidratos de Carbono	12,4 g ± 1
- dos quais açúcares	7,2 g ± 1
- dos quais poliinsaturados	5,3 ± 1
Proteínas	0,0
Sal	0,0

*Percentagem sobre a gordura

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES
Conservação	Conservar num local fresco, seco e protegido da luz. Uma vez aberta, manter a embalagem bem fechada e nas condições de conservação indicadas.
Validade	12 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Balde
Quantidade	5,000 kg
Comprimento	18,1cm
Largura	18,1 cm
Altura	22,6 cm
Peso Líquido	5,000 Kg
Peso Bruto	5,200 Kg
Volume	0,007 m ³
Material	Plástico

Unidade de Venda

