

Ficha Técnico Comercial

FTC 1832/01.06
11-05-2025

PRODUTO

Código	0200044
Designação	TOPPING CARAMELO MONZA 1,2KG
Descrição	Topping com sabor bem definido a caramelo, para decorar gelados, sobremesas e bolos. Ideal também para batidos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Xarope de glucose, açúcar caramelizado 30,3%, açúcar, água, aroma	
Aspecto	Denso	
Cor	Castanho escuro	
Sabor	Caramelo	
Odor	Característico	
Físico - químicas	°Brix	78 - 82
	Densidade	1,360 - 1,420g/cm ³
	pH	2,80 - 3,40
Microbiologia	Microrganismos totais (não inclui bactérias ácido-lácteas)	máx. 200 ufc/g
	Bolores	máx. 100 ufc/g
	Leveduras	máx. 100 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausência ufc/25g
	<i>Enterobacterias</i>	máx. 10ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	máx. 100ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1273 kJ 300 kcal
Lípidos	0,0 g
- dos quais saturados	0,0 g
Hidratos de Carbono	74,8 g
- dos quais açúcares	62,2 g
Proteínas	0,0g
Sal	0,0g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES, EN, FR.	
Conservação	Armazenar o produto na embalagem original em local fresco e seco, longe de fontes de luz e calor.	
Validade	24 meses	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares	
Marcação	Com marcação de lote e validade	
Código de barras	EAN 13	5601421500527
	ITF 14	15601421500524

LOGÍSTICA

	Frasco	Caixa
Quantidade	1,200 Kg	6 x 1,200 Kg
Comprimento	7,7 cm	25,0 cm
Largura	7,7 cm	16,2 cm
Altura	27,8 cm	28,5 cm
Peso Líquido	1,200 Kg	7,200 Kg
Peso Bruto	1,271 Kg	7,780 Kg
Volume	0,002 cm ³	0,011 cm ³
Material	Plástico	Cartão
Unidade de Venda		