

Ficha Técnico Comercial

FTC 6771/01.00
 12-06-2025

PRODUTO

Código	0099951
Designação	PREGEL - BASE PARA GELADO BISCO MIX 0,75KG
Descrição	Pó semi-acabado para gelados italianos. Base para gelados em processo quente e frio. Apenas para uso industrial. Sem óleo de palma.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, dextrose, xarope glucose desidratado, LEITE em pó, óleo vegetal (coco), emulsionante: ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos, mono e diglicéridos de ácidos gordos, ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos, sais de cálcio, potássio e sódio de ácidos gordos,estabilizador: carboximetilcelulose de sódio, goma de alfarroba, goma de guar, fibra alimentares, LEITE magro em pó, sal, aromas, corante: carotenos	
	Alergénios: Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Pode conter vestígios soja e produtos à base de soja.	
Preparação	Dosagem:	
	– Base bisco mix	750 g/26.5 oz (1 saco)
	– Leite	2,3-2,7 litros /81,2-88,2 oz
	– Bolachas, bolos, bolos de lanche	500 g / 17,6 oz
	Misturar o pó, o leite e as bolachas/bolo esmigalhadas. Deixar repousar durante 30 minutos e depois misturar bem.	
Aspecto	Pó	
Cor	Marfim	
Sabor	Ligeiramente a baunilha	
Odor	Ligeiramente a baunilha	
Parâmetros de balanceamento por 100g	Açúcares (excluindo a lactose)	80,1
	Gordura	8,9
	Sólidos de leite magro	2,2
	Sólidos totais	99,5
Microbiologia	Microorganismos totais (30°C)	< 50000 ufc/g
	Coliformes totais	< 100 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
	<i>Staphilococcus aureus</i>	< 10 ufc/g

	<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g
	Bolores e leveduras	< 1000 ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1842 kJ 440 Kcal
Lípidos	8,9 g
- dos quais saturados	7,1 g
Hidratos de Carbono	87,1 g
- dos quais açúcares	81,2 g
Proteínas	1,3 g
Sal	0,38 g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT-EN-DE-FR-ES-PT-NL-EL-SL-HU-RO-CS
Conservação	Manter o produto na embalagem original, selada, num lugar fresco e seco, a uma temperatura entre 15°C a 20°C e humidade relativa ≤ 65%.
Validade	24 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa	Palete
Quantidade	0,750 kg	12 x 0,750 kg	48 Cxs
Comprimento	26,0 cm	39,5 cm	120,0 cm
Largura	18,0 cm	30,0 cm	80,0 cm
Altura	6,0 cm	26,5 cm	174,0 cm
Peso Líquido	0,750 Kg	9,000 Kg	432,000 Kg
Peso Bruto	0,800 Kg	10,100 Kg	507,800 Kg
Volume	0,003 m ³	0,031 m ³	1,670 m ³
Material	Plástico + Alumínio	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			