

Ficha Técnico Comercial

FTC 2213/01.02
04-09-2024

PRODUTO

Código	0100150
Designação	PREGEL - MASCARPONE 30 (04544) 2KG
Descrição	Pó semi-acabado e pré-misturado com sabor a mascarpone para gelado e pastelaria. Apenas para uso industrial. Sem glúten.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	LEITE magro em pó, dextrose, QUEIJO mascarpone em pó (3%), aromas.	
Ingredientes	Alergêneos: Contém leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose); Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja.	
Aspecto	Pó	
Cor	Amarelo	
Sabor	Típico mascarpone	
Odor	Típico a mascarpone	
Parâmetros de balanceamento por 100g	Açúcares (excluindo a lactose)	27,8
	Gordura	2,2
	Sólidos de leite magro	64,2
	Sólidos totais	95,3
Microbiologia	Microorganismos totais (30°C)	< 50000 ufc/g
	Coliformes totais	< 100 ufc/g
	<i>Escherichia 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	1549 kJ 370 Kcal
Lípidos	2,20 g
- dos quais saturados	1,60 g
Hidratos de Carbono	65,90 g
- dos quais açúcares	63,30 g
Proteínas	20,70 g
Sal	0,22 g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT, GB, FR, ES, DE, NL, PT, HU, PL, BIH, HR, SLO, TR, CZ, GR, RUS, AR.
Conservação	Armazenar o produto em local fresco e seco a temperatura entre 15°C – 20°C, e humidade relativa ≤65% (conservar na embalagem original, fechada).
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	2,00 Kg	4x2,00 Kg	60 cxs
Comprimento	19,5 cm	39,0 cm	120,0 cm
Largura	8,0 cm	19,0 cm	80,0 cm
Altura	30,0 cm	30,0 cm	165,0 cm
Peso Líquido	2,000 Kg	8,000 Kg	480,000 Kg
Peso Bruto	2,050 Kg	8,600 Kg	539,000 Kg
Volume	0,005 m ³	0,022 m ³	1,584 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			