



## PRG-MORANGO SPRINT 1,1KG

PREGEL - MORANGO SPRINT (09901) 1,1KG

Código do Produto: 0100256

### Descrição

Preparado em pó semi-acabado e pré-misturado para gelado com sabor a morango. Este produto é para ser usado a frio, permitindo obter um gelado suave e cremoso.

Produto em pó instantâneo com sabor de morangos maduros, perfeitos para obter um delicioso gelado sem corantes artificiais.

### Ingredientes

Açúcar, dextrose, xarope de glicose desidratado, morangos desidratados (4%), fibras alimentares acidificante: ácido málico, ácido cítrico, estabilizadores: goma de guar, farinha de semente de alfarroba, carragenina, carboximetilcelulose, emulsionante: mono e diglicéridos de ácidos gordos, E472b ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos, ésteres de propano-1,2-diol de ácidos gordos, aromas, amido, corante: beta-carotenos, anticianina.

#### Alergéneos:

Pode conter vestígios soja e produtos à base de soja;

Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose).

### Características Organolépticas

|              |                  |
|--------------|------------------|
| Aspecto      | Pó               |
| Cor          | Cor-de-rosa      |
| Sabor e Odor | Típico a morango |

### Declaração Nutricional Por 100g de produto

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| Energia               | 1624kJ/388kcal |
| Lípidos               | 0,6g           |
| - dos quais saturados | 0,6g           |
| Hidratos de carbono   | 93,4g          |
| - dos quais açúcares  | 82,1g          |
| Proteínas             | <0,2g          |
| Sal                   | 0,06g          |

### Características Microbiológicas

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| Microrganismos Totais (30°C) | <50000ufc/g    |
| Coliformes Totais            | <100ufc/g      |
| <i>Escherichia coli</i>      | <10ufc/g       |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | <10ufc/g       |
| <i>Salmonella</i>            | ausente em 25g |
| Bolores e Leveduras          | <1000ufc/g     |

### Identificação

Todas as embalagens de venda e embalagens de transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote.

Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, IT, GB, FR, ES.

### Conservação

Conservar o produto em local fresco e seco (Temperatura: 15°C – 20°C, humidade relativa ≤65%).

### Validade do produto

3 anos

### Material de embalagem

O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.

### Embalagem de Venda

|                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| Descrição da Embalagem       | Sacos de PET/ALU/PE de 1,1kg |
| Dimensões exteriores (CxLxA) | 18,0x2,5x28,5cm              |

|                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| Peso líquido           | 1,100kg                         |
| Peso bruto             | 1,145kg                         |
| Nº un venda            | 1                               |
| Código de barras (EAN) | 8005648099005                   |
| Marcações              | Com marcação de lote e validade |

## Embalagem de Transporte

|                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| Descrição da Embalagem       | Embalagem de cartão com 12 sacos |
| Dimensões exteriores (CxLxA) | 30,0x39,5x26,5cm                 |
| Peso líquido                 | 13,200kg                         |
| Peso bruto                   | 14,300kg                         |
| Nº un / un de transporte     | 12                               |
| Código de barras (EAN)       | 8005648099012                    |
| Marcações                    | Com marcação de lote e validade  |