



## PRG- BASE NATURAL ZERO E 2KG

PREGEL - BASE NATURAL ZERO E (48628) 2KG

Código do Produto: 0100401

### Características Gerais

Preparado em pó semi-acabado e pré-misturado, base especial para estabilização de gelados de leite, sem aditivos alimentares. Apenas para uso industrial.

### Ingredientes

Dextrose, **leite** em pó, **leite** magro em pó, amido, maltodextrina, fibra alimentares, proteínas vegetais, aromas naturais.

#### Alergêneos:

Contém leite e produtos à base de leite.

Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja.

### Características Organoléticas

|              |        |
|--------------|--------|
| Aspecto      | Pó     |
| Cor          | Branco |
| Sabor e odor | Neutro |

### Características Nutricionais por 100g de produto

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| Energia               | 1645kJ/393kcal |
| Lípidos               | 7,5g           |
| - dos quais saturados | 5,0g           |
| Hidratos de carbono   | 64,2g          |
| - dos quais açúcares  | 50,8g          |
| Proteínas             | 14,9g          |
| Sal                   | 0,29g          |

### Parâmetros de balanceamento por 100g de produto

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Açúcares               | 46,8g |
| Gordura                | 7,5g  |
| Sólidos de leite magro | 19,3  |
| Sólidos totais         | 93,6g |

### Características Microbiológicas

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| Microrganismos Totais (30°C) | <50000ufc/g    |
| Coliformes Totais            | <100ufc/g      |
| E. coli                      | <10ufc/g       |
| Staphylococcus aureus        | <10ufc/g       |
| Salmonella                   | 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 em local fresco e seco (Temperatura: 15°C-20°C, humidade relativa ≤65%).

### Validade do produto

2 anos

### Material de embalagem

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

## Embalagem de Venda

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Descrição da Embalagem        | Saco PET/ALU/PE de 2kg          |
| Dimensões exteriores ( CxLxA) | 18x7x38cm                       |
| Peso líquido                  | 2kg                             |
| Peso bruto                    | 2,280kg                         |
| Marcações                     | Com marcação de lote e validade |
| Prazo de validade             | 2 anos                          |

## Embalagem de Transporte

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Descrição da Embalagem        | Caixa de cartão com 8 sacos de 2kg cada |
| Dimensões exteriores (CxLxA)  | 39x29x30cm                              |
| Peso líquido                  | 16,00kg                                 |
| Peso bruto                    | 18,790kg                                |
| Nº un venda/ un de transporte | 8                                       |
| Marcações                     | Com marcação de lote e validade         |
| Prazo de validade             | 2 anos                                  |