

Ficha Técnico Comercial

FTC 6085/01.0 16-07-2024

PRODUTO

Código 0101450

Designação MONZA-MIX CAKE COM GORDURA NEUTRO 15KG

Descrição Produto completo em pó para bolo com sabor a baunilha, muffins e bolo inglês.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, farinha de TRIGO, gordura de palma não hidrogenada, SORO DE LEITE, amido modificado, levedante (E 450, E 500), espessante (E 415) e aroma. Alergénios: Contém cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais (trigo); Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Pode conter vestígios ovos e produtos à base de ovos; Pode conter vestígios soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios frutos de casca rija e produtos à base destes frutos; Pode conter vestígios sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo			
Aspecto	Pó			
Cor	Branco			
Sabor	Característico			
Microbiologia	Microrganismos a 30°C	<10x10 ⁵ ufc/g		
	Coliformes	<10x10 ³ ufc/g		
	Escherichia coli	<10x10 ¹ ufc/g		
	Leveduras	<10x10³ ufc/g		
	Bolores	<10x10 ³ ufc/g		
	Salmonella	Ausente em 25g		

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1663 kJ 396 Kcal
Lípidos	5,5g
- dos quais saturados	3,7g
Hidratos de Carbono	81,2g
- dos quais açúcares	46,7g
Proteínas	5,4g



Sal		 1,3g	
EMBALAGEM			
Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT,ES		
Conservação	Armazenar o produto fechado, num local fresco e seco, a uma T <20°C e HR <60%, sem exposição à luz intensa.		
Validade	9 meses		
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares		
Marcação	Com marcação de lote		
Código de barras	EAN13	5600377082583	

LOGÍSTICA

	Saco
Quantidade	15,00 KG
Comprimento	65,0 cm
Largura	45,0 cm
Altura	15,0 cm
Peso Líquido	15,000 Kg
Peso Bruto	15,200 Kg
Volume	0,044 m ³
Material	Papel
Unidade de Venda	