



ESTABILIZA.GELADO - CREMODAN SIM

ESTABILIZANTE PARA GELADO - CREMODAN SIM 25KG

Código do Produto: 0102000

Características Gerais

Mistura de emulsionantes e estabilizantes de grau alimentar, para confecção de gelado de cuvete, gelado soft e gelado de leite. Facilita a incorporação de ar, aumenta a secagem na extração do gelado, melhora a resistência para não derreter e retarda o aparecimento de cristais de gelo.

Ingredientes

Mono e diglicéridos de ácidos gordos (E471), goma de celulose (E466), goma guar (E412), carragenina (E407), alginato de sódio (E401) e goma de alfarroba (E410).

Características Organolépticas

Aspecto	Esferas uniformes
Cor	Branco - amarelado/acastanhado

Declaração Nutricional Por 100g de produto

Energia	700 kcal/ 2860 kJ
Lípidos	73 g
- dos quais saturados	72 g
- ácidos gordos trans	< 0,5 g
Hidratos de carbono	Não aplicável
- dos quais açúcares	Não aplicável
Fibra	20 g
Proteínas	< 1 g
Sal	2,5 g

Características Físico-Químicas

Perdas na secagem	Max. 5%
Cinza	Max. 7%
Emulsionante	Max. 77%

Características Microbiológicas

Microrganismos Totais (30°C)	Max. 10 000 /g
Bolores e Leveduras	max. 500 /g
<i>Salmonella</i>	ausente em 25g
<i>Escherichia coli</i>	ausente em 1 g

Conservação

Conservar em local inodoro e fresco não devendo exceder a temperatura de 30 °C e a humidade relativa de 80%.

Validade do produto

3 anos

Material de embalagem

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

Embalagem de Venda/ Transporte

Descrição da Embalagem	Saco de papel resistente
Dimensões exteriores (CxLxA)	73,0x39,0x18,0 cm
Volume	0,051 m ³
Peso líquido	25,000 kg
Peso bruto	25,500 kg
Marcações	Com marcação de lote e validade