

Ficha Técnico Comercial

FTC 1662/01.05
23-09-2024

PRODUTO

Código	0102057
Designação	ESTABILIZANTE PARA GELADO – SUPERNEUTRO LEITE 2KG
Descrição	Pó semi-acabado e pré-misturado para gelado. Apenas para uso industrial. Sem glúten.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Emulsionante: mono e diglicéridos de ácidos gordos, estabilizador: goma de alfarroba, goma de celulose, goma de guar, LEITE magro em pó (25%), dextrose.	
	Alergéneos: 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	Branco	
Sabor	Neutro	
Odor	Neutro	
Parâmetros de balanceamento por 100g	Açúcares (excluindo a lactose)	16,2
	Gordura	27,9
	Sólidos de leite magro	22,8
	Sólidos totais	95,7
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	2106 kJ 503 Kcal
Lípidos	27,90 g
- dos quais saturados	26,30 g
Hidratos de Carbono	33,70 g
- dos quais açúcares	28,90 g
Proteínas	8,40 g
Sal	1,23 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, CH, NL, PT, HU, PL, SRB, HR, SLO, TR, SK, GR, RUS.
Conservação	Manter o produto na embalagem original, fechada, num lugar fresco e seco, a uma temperatura entre 15°C a 20°C e humidade relativa ≤ 65%.
Validade	36 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa
Quantidade	2,00 Kg	4x2,00Kg
Comprimento	19,0 cm	39,0 cm
Largura	9,0 cm	19,0 cm
Altura	30,0 cm	30,0 cm
Peso Líquido	2,000 Kg	8,000 Kg
Peso Bruto	2,050 Kg	8,650 Kg
Volume	0,005 m ³	0,022 m ³
Material	Plástico	Cartão
Unidade de Venda		