

Ficha Técnico Comercial

FTC 5933/01.00
12-04-2024

PRODUTO

Código	0105160
Nombre	GIUSO PASTA AMENDOIM 3KG
Descripción	Semielaborado en pasta para la preparación de helado artesanal y productos de confitería..

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	CACAHUETES	
	Alérgenos: Contiene cacahuets y productos a base de cacahuets; Puede contener trazas de frutos de cáscara y productos derivados (almendras, avellanas, anacardos, pistacho). Puede contener trazas cacahuets y productos a base de cacahuets.	
Aspecto	Pasta	
Color	Marrone	
Sabor y olor	Característico	
Microbiología	Carga bacteriana total	< 5000 ufc/g
	Mohos	< 500 ufc/g
	Levaduras	< 500 ufc/g
	Enterobacterias	< 100 ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 20 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente en 25 g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Declaración Nutricional	100g
Energía	2569kJ 620Kcal
Grasas	50,00g
- de los cuales saturados	7,40g
Hidratos de carbono	9,00g
- de los cuales azúcares	5,70g
Proteínas	30,00g

Sal	0,03g
-----	-------

EMBALAJE

Identificación	Todos los envases de venta/transporte están identificados con un código de barras. Lenguas que aparecen en el etiquetado del envase: PT, ES
Conservación	Conserve el producto lejos al abrigo de fuentes de calor y no exponer a la luz directa del sol.
Caducidad	18 meses
Material	El material de envasado es adecuado para el contacto con productos alimentarios
Marcado	Con marcado de lote y fecha de caducidad

LOGÍSTICA

	CUBO
Cantidad	3,000 kg
Longitud	18,0 cm
Anchura	18,0 cm
Altura	18,5 cm
Peso Neto	3,000 kg
Peso Bruto	3,300 kg
Volumen	0,006 m ³
Material	Plástico
Unidad de Venta	