

Ficha Técnico Comercial

FTC 7040/01.00
06-11-2025

PRODUTO

Código	0106977
Designação	PREGEL – CRUNCHY COATING LIMAO (95502) 2,5KG
Descrição	Pasta semi-acabada para decorações com sabor a limão. Apenas para uso industrial.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Gordura vegetal (girassol, arroz, cártamo, palma, coco, babaçu), biscoitos (farinha de TRIGO, gordura vegetal (palma), açúcar, xarope de glucose, OVOS, fermento em pó: hidrogenocarbonato de sódio, hidrogenocarbonato de amónio, aromas, sal), açúcar, LEITE magro em pó, maltodextrinas, LEITE em pó, aromas, emulsionante: lecitina, extracto de vegetais, antioxidante: alfa-tocoferol. Alergéneos: Contém cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais (trigo); Contém ovo e produtos à base de ovo; Contem leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose); Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios de amendoins e produtos à base de amendoins; Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija e produtos à base destes frutos; Pode conter vestígios de mostarda e produtos à base de mostarda.	
Preparação	Agitar a cobertura com uma espátula limpa para o torna-lo homogéneo (a possível formação de pedaços crocantes deve ser considerada um fenómeno absolutamente normal. Basta misturar o produto). A temperatura ideal para utilizar o produto é de 20º- 25ºC. Se for necessário aqueça o produto durante alguns segundos micro-ondas. Retirar do balde a quantidade necessária de produto. Utilizar o bolo perfeitamente congelado (recomendamos que o coloque no congelador de congelação rápida para um melhor resultado). Proceder à cobertura do bolo, assegurando a obtenção de uma camada uniforme e homogénea. Conservar a -18ºC. Decorar a gosto. Descongelar o produto à temperatura ambiente durante 10 minutos antes de servir.	
Aspecto	Pasta espessa com pedaços	
Cor	Amarelo	
Sabor	Típico a limão	
Odor	Típico a limão	
Microbiologia	Microorganismos totais (30ºC)	< 50000 ufc/g
	Coliformes totais	< 100 ufc/g
	Escherichia coli	< 10 ufc/g
	Staphilococcus aureus	< 10 ufc/g
	Salmonella	Ausente em 25g
	Bolores e leveduras	< 1000 ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2591kJ 619Kcal
Lípidos	41,1g
- dos quais saturados	13,2g
Hidratos de Carbono	44,9g
- dos quais açúcares	29,4g
Proteínas	5,9g
Sal	0,25g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT: IT, GB, FR, ES, DE, NL, PT.
Conservação	Manter o produto na embalagem original, selada, num lugar fresco e seco, a uma temperatura entre 15°C a 20°C e humidade relativa ≤ 65%.
Validade	24 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Balde	Caixa	Palete
Quantidade	2,50 kg	2 x 2,50 Kg	132 cxs
Comprimento	19,7 cm	39,5 cm	120,0 cm
Largura	19,7 cm	20,0 cm	80,0 cm
Altura	13,5 cm	15,0 cm	180,0 cm
Peso Líquido	2,500 Kg	5,000 Kg	660,000 Kg
Peso Bruto	2,700 Kg	5,800 Kg	788,600 Kg
Volume	0,005 m ³	0,012 m ³	1,728 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			