

Ficha Técnico Comercial

FTC 6567/01.00
28-02-2025

PRODUTO

Código	0107633
Designação	PREGEL - CRUMBOLE COCO GLUTEN FREE 3,5KG
Descrição	Pasta semi-acabada com sabor a coco para gelados e pastelaria. Produto pronto a ser utilizado em gelados e pastelaria. Apenas para uso industrial. Sem glúten.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Bolacha (farinha de arroz, açúcar, amido, farinha de AMÊNDOA, gordura vegetal (coco), MANTEIGA, sal, levedante: hidrogenocarbonato de sódio, hidrogenocarbonato de amónio, espessante: goma guar), gordura vegetal (girassol, cacau), açúcar, coco desidratado (12%), LEITE magro em pó, xarope de glucose desidratado, AMÊNDOAS, emulsionante: lecitina de SOJA, aromas, antioxidante: ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico, extracto rico em tocoferóis	
	Alergénios: Contém soja e produtos à base de soja; Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Contém frutos de casca rija e produtos à base destes frutos (amêndoa); Pode conter vestígios de ovos e produtos à base de ovos; Pode conter vestígios de amendoins e produtos à base de amendoins; Poder conter vestígios de outros frutos de casca rija e produtos à base destes frutos;	
Preparação	Utilizar à temperatura ambiente. É importante misturar bem todo o produto na cuba para obter uma consistência homogénea para a quantidade que utilizar. Retirar o Crumbole da embalagem com uma colher e comprimi-lo no fundo de um aro ou de uma forma para criar a base do bolo. Colocar no congelador durante alguns minutos até o produto endurecer. De seguida, adicionar o gelado ou outra sobremesa. Também se pode utilizar Crumbole para fazer recheios estaladiços e decorações em gelados/semifrios/mousses/ <i>bavaroise/ frappé</i> /produtos de pastelaria.	
Aspecto	Crumble de bolacha	
Cor	Marfim	
Sabor	Coco	
Odor	Coco	
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	2294kJ 548Kcal
Lípidos	31,6 g
- dos quais saturados	12,6 g
Hidratos de Carbono	52,6 g
- dos quais açúcares	29,8 g
Proteínas	6,1 g
Sal	0,62g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT-EN-FR-ES-CS-DE-EL-HU-NL-PL-PT-RO-SK-SL
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	18 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	3,50 kg	2 x 3,5 kg	72 cxs
Comprimento	18,0 cm	40,0 cm	120,0 cm
Largura	18,0 cm	20,0 cm	80,0 cm
Altura	24,5 cm	25,0 cm	165,0 cm
Peso Líquido	3,500 Kg	7,000 Kg	504,000 Kg
Peso Bruto	3,800 Kg	8,000 Kg	599,000 Kg
Volume	0,008 m ³	0,020 m ³	1,584 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			