

# Ficha Técnico Comercial

FTC 6266/01.00  
14-11-2024

## PRODUTO

|            |                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código     | 0108215                                                                                                                                                                                                                    |
| Designação | PREGEL-COVERMAX DECOROCK GIANDUIA 5KG                                                                                                                                                                                      |
| Descrição  | Pasta semi-acabada para pastelaria. Produto com um sabor intenso a avelã, ideal para cobrir e rechear donuts, <i>choux</i> pastelaria, <i>éclairs</i> e outros produtos cozinhados no forno.<br>Apenas para uso industrial |

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ingredientes  | açúcar, gordura vegetal (palma, <i>karité</i> coco), AVELÃS, LEITE magro em pó, bolacha (farinha de TRIGO, açúcar, óleo vegetal (coco), amido, sal, açúcar caramelizado, emulsionante: lecitina de SOJA, aromas), cacau magro, emulsionante: lecitina de SOJA, aromas, antioxidante: ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico, extracto rico em tocoferóis                                                                               |                |
|               | Alergénios:<br>Contém cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais (trigo);<br>Contém soja e produtos à base de soja;<br>Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose);<br>Contém frutos de casca rija e produtos à base destes frutos (avelãs);<br>Pode conter vestígios de amendoins e produtos à base de amendoins;<br>Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija e produtos à base destes frutos. |                |
| Aspecto       | Pasta com grãos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
| Cor           | Castanho                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |
| Sabor         | Gianduia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |
| Odor          | Gianduia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |
| 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 spp</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ausente em 25g |
|               | Bolores e leveduras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | < 1000 ufc/g   |

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Declaração Nutricional | 100g              |
| Energia                | 2440kJ<br>583Kcal |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Lípidos               | 39,0 g |
| - dos quais saturados | 16,2 g |
| Hidratos de Carbono   | 48,4 g |
| - dos quais açúcares  | 44,7 g |
| Proteínas             | 7,0 g  |
| Sal                   | 0,13 g |

## 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-DE-NL-PT-HU-PL-SR-HR-SL-CS-SK-EL-AR |
| 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       | 5,00 kg                                                                             | 2 x 5,00 kg          | 72 Cxs               |
| Comprimento      | 17,5 cm                                                                             | 40,0 cm              | 120,0 cm             |
| Largura          | 17,5 cm                                                                             | 20,0 cm              | 80,0 cm              |
| Altura           | 24,5 cm                                                                             | 25,0 cm              | 165,0 cm             |
| Peso Líquido     | 5,000 Kg                                                                            | 10,000 Kg            | 720,000 Kg           |
| Peso Bruto       | 5,300 Kg                                                                            | 10,900 Kg            | 807,800 Kg           |
| Volume           | 0,008 m <sup>3</sup>                                                                | 0,020 m <sup>3</sup> | 1,584 m <sup>3</sup> |
| Material         | Plástico                                                                            | Cartão               | Madeira              |
| Unidade de Venda |  |                      |                      |