

Ficha Técnico Comercial

10-05-2024

PRODUTO

Código 0114100

Designação PREGEL - PANNACREMA PISTACHIO 1,1KG

Descrição Pasta semi-acabada e pré-misturada para pastelaria com sabor a pistácio, ideal para

pastelaria.

Apenas para uso industrial. Sem glúten, sem óleo de palma.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Açúcar, proteína de SOJA, óleo de AMENDOIM, AVELÃS, AMÊNDOAS, PISTACIOS (8%), LEITE magro em pó, CASTANHA de CAJU, aromas, emulsionante: mono e diglicéridos de ácidos gordos, ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos, ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos, lecitina NOZES, extractos de vegetais, corante: azul brilhante FCF, antioxidante: alfa-tocoferol.

Ingredientes

Alergéneos:

Contém amendoins e produtos à base de amendoins;

Contém soja e produtos à base de soja; Contém leite e produtos à base de leite;

| | Contém outros frutos de casca rija, e produtos à base destes frutos. | | |
|--|--|----------------|--|
| Aspecto | Pasta densa e homogénea | | |
| Cor | Verde | | |
| Sabor | Típico a pistácio | | |
| Odor | Típico a pistácio | | |
| Parâmetros de balanceamento por 100g | Açucares (excluindo a lactose) | 24,8g | |
| | Gordura | 38,9g | |
| | Sólidos de leite magro | 5,3g | |
| | Sólidos totais | 96,8g | |
| Microbiologia | Microorganismos totais (30°C) | < 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 | 2361kJ |
| | 564Kcal |
| Lípidos | 38,90g |
| - dos quais saturados | 5,90g |
| Hidratos de Carbono | 32,20g |
| - dos quais açúcares | 27,80g |
| Proteínas | 19,70g |
| Sal | 0,12g |

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, DE, NL, PT, HU, PL, BIH, HR, SLO, TR, CZ, GR, RUS, AR. | |
|---------------|---|--|
| Conservação | Conservar em local fresco e seco a uma temperatura entre 15°C - 20°C,e humidado relativa de ≤65%. | |
| Validade | 36 meses | |
| Material | O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares | |
| Marcação | Com marcação de lote | |

LOGÍSTICA

| | Frasco | Caixa | Palete |
|------------------|----------------------|-----------------------|---------------------|
| Quantidade | 1,00 Kg | 6x1,00 Kg | 126 cxs |
| Comprimento | 11,0 cm | 32,5 cm | 120,0 cm |
| Largura | 11,0 cm | 22,0 cm | 80,0 cm |
| Altura | 16,0 cm | 16,0 cm | 168,0 cm |
| Peso Líquido | 1,100 Kg | 6,600 Kg | 756,000 Kg |
| Peso Bruto | 1,238 Kg | 7,600 Kg | 892,400 Kg |
| Volume | 0,002 m ³ | $0.011 \mathrm{m}^3$ | 1,613m ³ |
| Material | Cartão | Madeira | Madeira |
| Unidade de Venda | (hm) | | |