

Ficha Técnico Comercial

FTC 2143/01.03
30-09-2023

PRODUTO

Código	0122511
Designação	MONZA SOFT-ICE MORANGO 8X1KG
Descrição	Produto especialmente desenhado para as máquinas de gelado soft.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar (açúcar em pó), dextrose, LEITE magro em pó, matéria gorda vegetal de coco (óleo de coco não hidrogenado, xarope de glucose, proteínas do LEITE, estabilizador (E451), anti-aglomerante (E551)), espessantes (E412, E466, E407), regulador de acidez (E330), aroma, corantes: E122, E124, E102, E110. E102, E110, E122, E124: pode causar efeitos negativos na actividade e na atenção das crianças.
--------------	---

Alergéneos:

Contém leite e produtos à base de leite.

Pode conter vestígios de: cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais, leite e produtos à base de leite, ovo e produtos à base de ovo, soja e produtos à base de soja, frutos de casca rija e produtos à base destes frutos, peixe e produtos à base de peixe, aipo e produtos à base de aipo, crustáceos e produtos à base de crustáceos, mostarda e produtos à base de mostarda e dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l.

Preparação	Misturar o conteúdo do saco em 4 litros de leite. Deixar repousar 10 a 15 minutos antes de colocar na máquina.
Aspecto	Pó
Cor	Branco rosado
Sabor e Odor	Sabor e odor característico do morango; isento de sabores e odores estranhos
Características físico-químicas	Humidade < 10%
Microbiologia	Contagem de microrganismos a 30°C ≤ 50 000 ufc/g
	Contagem de Bolores ≤ 500 ufc/g
	Contagem de Leveduras ≤ 500 ufc/g
	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> < 10 ufc/g
	Contagem de <i>Escherichia coli</i> < 10 ufc/g
	Contagem de Estafilococos coagulase positiva < 10 ufc/g
	Contagem de <i>Bacillus cereus</i> < 100 ufc/g
	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> < 10 ufc/g
	Pesquisa de <i>Salmonella</i> ausência em 25 g

Código Barras

Material

Caixa de cartão

Madeira

Unidade de Venda

