

Ficha Técnico Comercial

FTC 2142/01.02
 07-08-2023

PRODUTO

Código	0122521
Designação	SOFT-ICE BAUNILHA PRG 8X1KG
Descrição	Produto especialmente desenhado para as máquinas de gelado soft.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar em pó (açúcar, amido), dextrose, LEITE magro em pó, LEITE gordo em pó, matéria gorda vegetal de coco (óleo de coco não hydrogenado, xarope de glucose, proteínas do LEITE, estabilizador (E451), anti-aglomerante (E551)), aroma, espessantes (E412, E466, E407), corantes (E102, E110). E102, E110: pode causar efeitos negativos na actividade e na atenção das crianças <u>Alergéneos:</u> 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	Amarelado	
Sabor e Odor	Sabor e odor característico da baunilha; isento de sabores e odores estranhos	
Características físico-químicas	Humidade	<10%
Microbiologia	Contagem de microrganismos a 30°C	≤ 50 000 ufc/g
	Contagem de Bactérias	≤ 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

Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ausência em 25 g
Pesquisa de esporos de Clostrídios sulfito-redutores	ausência em 0,01g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1678kJ 401kcal
Lípidos	3,9g
- dos quais saturados	3,2g
Hidratos de Carbono	88,0g
- dos quais açúcares	79,5g
Fibra	1,1g
Proteínas	4,1g
Sal	0,53g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem exterior: PT, ES, EN, FR.	
Conservação	Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.	
Validade	540 dias após data de produção.	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.	
Marcação	Com marcação de lote e validade.	
Código Barras	EAN13	5601421000997

LOGÍSTICA

	Caixa	Palete
Quantidade	8x1 kg	45 cxs
Comprimento	30,0 cm	120,0 cm
Largura	30,0 cm	80,0 cm
Altura	17,0 cm	100,0 cm
Peso Líquido	8,000kg	360,000 kg
Peso Bruto	8,600 kg	410,000 kg
Volume	0,015 m ³	0,960 m ³
Material	Caixa de cartão	Madeira

Unidade de Venda

