

Ficha Técnico Comercial

FTC 2999/01.01
 26-05-2025

PRODUTO

Código 0132170
 Designação MALTITOL SWEETPEARL P200 ROQUETTE 25KG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes		
Aspecto	Pó cristalino	
Cor	Branco	
Sabor	Fresco e doce	
Odor	Sem odor	
Físico - Químicas	Teor de água	máx . 1,0% (w/w)
	Rotação óptica específica	+105,5 a +108,5°
	Açúcares redutores	Máx. 0,1% (w/w)
	Maltitol	min. 98,0 % (w/w)
	Condutividade	máx. 20µS/cm
	Resíduos na ignição	máx. 0,1% (w/w)
	Cloretos	máx. 50mg/kg
	Sulfatos	máx.100mg/kg
	Níquel	máx.1mg/kg
	Arsénio	máx. 3mg/kg
	Chumbo	máx. 1mg/kg
	Fracção granulométrica do peneiro	
	- Resíduos em 500 µm	máx 5%
	- Resíduos em 100 µm	min. 40%
Microbiologia	Microrganismos aeróbicos totais	máx. 100 g
	Leveduras	máx. 10 g
	Bolores	máx. 10 g
	<i>Escherichia coli</i>	Ausente em 1g
	<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1697 kJ 399 Kcal
Lípidos	0,0 g
- dos quais saturados	0,0 g
Hidratos de Carbono	99,8 g
- dos quais açúcares	0,0 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,2 g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES
Conservação	Armazenar na embalagem original fechada, protegida das variações de temperatura e humidade. Após abertura utilizar o produto o mais rápido possível para evitar a acumulação de humidade.
Validade	12 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Saca
Quantidade	25,00 kg
Comprimento	38,0 cm
Largura	14,0 cm
Altura	60,0 cm
Peso Líquido	25,000 Kg
Peso Bruto	25,500 Kg
Volume	0,032 m ³
Material	Papel
Unidade de Venda	