

Ficha Técnico Comercial

FTC 5813/01.00
09-02-2024

PRODUTO

Código	0132171
Nombre	MALTITOL EN POLVO HUAKANG 25KG
Descripción	Polvo cristalino blanco/blanquecino, hidrogenado, refinado y cristalizado a partir de jarabe de maltosa. Es soluble, estable al calor y poco higroscópico. Tiene el mismo poder edulcorante que el azúcar. Ideal para su uso en chocolate, pasteles y galletas, pastillas y postres congelados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Maltitol en polvo	
Aspecto	Polvo cristalino	
Color	Blanco	
Sabor	Sem olor	
Físico - Químicas	Sulfatos	≤100mg/kg
	Cloruros	≤50mg/kg
	Plomo	≤0,5mg/kg
	Arsénico	≤0,5mg/kg
	Níquel	≤1,0mg/kg
Microbiología	Recuento de microorganismos aeróbicos	≤100ufc/g
	Levaduras	≤10ufc/g
	Mohos	≤10ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	<3,0MPN/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Declaración Nutricional	100g
Energía	1006kJ 240Kcal
Grasas	0g
- de los cuales saturados	0g
Hidratos de carbono	99,8g
- de los cuales azúcares	0g

Fibra alimentaria	0g
Proteínas	0g
Sal	<0,25g

EMBALAJE

Identificación	Todos los envases de venta/transporte están identificados con un código de barras. Lenguas que aparecen en el etiquetado del envase: ES, EN, FR, IT, PT, DE.
Conservación	Almacenar en recipientes cerrados en un lugar seco y ventilado.
Caducidad	24 meses
Material	El material de envasado es adecuado para el contacto con productos alimentarios
Marcado	Con marcado de lote y fecha de caducidad

LOGÍSTICA

	SACO
Cantidad	1 un
Longitud	70,0 cm
Anchura	45,0 cm
Altura	15,0 cm
Peso Neto	25,000 Kg
Peso Bruto	25,500 Kg
Volumen	0,047 m ³
Material	Papel
Unidad de Venta	