

Ficha Técnico Comercial

FTC 4953/01.00
09-02-2022

PRODUTO

Código	0132207
Designação	ICING SUGAR COM AMIDO 25KG
Descrição	Açúcar branco, finamente pulverizado, com adição de amido como agente anti-aglomerante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Composição	Açúcar e amido.	
Físico - Químicas	Amido	1 a 5%
Microbiologia	Bactérias mesófilas (em 10g)	Máx. 1000
	Leveduras (em 10g)	Máx. 100
	Bolores (em 10g)	Máx. 100
	E. Coli (em 1g)	Neg.
	Enterobactérias (em 10g)	0

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1689kJ 398kcal
Lípidos	0 g
- dos quais saturados	0g
Hidratos de Carbono	100g
- dos quais açúcares	95g
Proteínas	0g
Sal	0g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT
Validade	3 anos.
Conservação	Conservar o produto em local fresco e seco, isento de odores fortes.
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote e validade.

LOGÍSTICA

	Saca
Quantidade	25kg
Comprimento	75,0cm
Largura	12,0 cm
Altura	37,0cm
Peso Líquido	25,000kg
Peso Bruto	25,066kg
Volume	0,033m ³
Material	Ráfia
Unidade de Venda	