

Ficha Técnico Comercial

FTC 5608/01.00
 29-01-2025

PRODUTO

Código	0138095
Designação	COBERT.CHOC.VEGETAL FRACIONADA ZAFIRO MORANGO EUROCAO 2X5KG
Descrição	Preparado de confeitaria com sabor a morango para mergulhar produtos de pastelaria, padaria e confeitaria.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, gordura vegetal fraccionada e completamente hidrogenada (palmiste), SORO DE LEITE em pó, LEITE gordo em pó, emulsionantes: E492, E322 lecitina de girassol), aromas, e corante: E120.	
	Alérgenos: Contém leite e produtos á base de leite (incluindo a lactose); Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios de frutos de caca rija e produtos à base destes frutos.	
Preparação	Aquecer o produto por meio de uma camisa de aquecimento e agitação constante até 45/50°C. Aplicar sobre a peça a 38/42°C para obter a máxima qualidade de secagem e brilho. Se a secagem for efectuada num túnel frio, recomendamos uma temperatura de entrada de 4°C. Recomenda-se uma temperatura de entrada no túnel de 4/6°C e uma temperatura de saída do túnel de 10/12°C. RH < 55%.	
Aspecto	Sólido	
Cor	Rosa	
Sabor	Morango	
Odor	Característico	
Físico - Químicas	Humidade 115°C	<1,5%
	Tamanho da partícula	<30 micras
	Viscosidade plástica	500 – 900mPas
	Limite de fluência	<6Pa
Microbiologia	Aeróbios mesófilos	<10.000ufc/g
	Enterobácterias totais	<10ufc/g
	Bolores e leveduras	Max. 100ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente/25g
	<i>Salmonella</i> spp	Ausente/25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2383 kJ 593 Kcal
Lípidos	39,1 g ± 2
- dos quais saturados	36,7 g ± 2
- dos quais mono-insaturados	0,8 g ± 0,05
- dos quais poli-insaturados	0,5 g ± 0,05
Ácidos gordos trans*	<1%
Hidratos de Carbono	56,6g ± 2
- dos quais açúcares	56,5 g ± 2
Proteínas	2,6 g ± 0,5
Sal	0,38 g ± 0,005

*Percentagem sobre gordura

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT,ES
Conservação	Conservar num local fresco e seco. A uma temperatura entre 15 e 25 °C e humidade relativa inferior a 65%. Uma vez aberta, manter a embalagem bem fechada e nas condições de armazenamento indicadas para preservar as propriedades do produto.
Validade	9 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Caixa
Quantidade	2x5 kg
Comprimento	37,0 cm
Largura	29,0 cm
Altura	20,0 cm
Peso Líquido	10,000 Kg
Peso Bruto	10,500 Kg
Volume	0,021 m ³
Material	Cartão

Unidade de Venda

