

Ficha Técnico Comercial

FTC 5719/01.00
29-11-2023

PRODUTO

Código	0158120
Designação	MARGARINA CROISSANT E PASTEL DE NATA 5X2KG
Descrição	Trata-se de uma margarina cujos componentes gordos são uma mistura de óleos e gorduras de origem vegetal. Não é hidrogenada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Óleo e gordura vegetal (girassol, palma), água, sal, acidificante (E 330), conservante (E 200), emulsionante (E 471,E 322), antioxidantes (E 304i,E 306), corante (E 160a) e aromas	
Aspecto (20 °C)	Sólido	
Cor	Amarelado	
Sabor	Manteiga	
Odor	Manteiga	
Físico - Químicas	Acidez (ácido oleico)	≤ 0,5 %
	Índice de peróxido	≤ 5 (meq O ₂ /kg)
	Humidade	≤ 20%
	Teor de Sólidos (10°C)	40-66 %
	Teor de Sólidos (20°C)	32-56 %
	Teor de Sólidos (30°C)	16-30 %
	Teor de Sólidos (35°C)	10-24 %
Microbiologia	Microrganismos aeróbios	< 1000 ufc/g
	Enterobactérias	< 500 ufc/g
	Bolores e leveduras	< 100 ufc/g
	<i>E.coli</i>	< 10 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2960kJ 720Kcal

Lípidos	80,0g
- dos quais saturados	36,0 - 60,0g
Hidratos de Carbono	0,0g
- dos quais açúcares	0,0g
Proteínas	0,0 g
Sal	3,0g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificadas com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT,ES
Conservação	Armazenar a uma temperatura entre os 12 e 18°C
Validade	9 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Caixa	Palete
Quantidade	5 x 2kg	77 cxs .
Comprimento	39,2 cm	120,0 cm
Largura	29,4 cm	80,0 cm
Altura	10,9cm	133,9 cm
Peso Líquido	10,000 Kg	770,000 Kg
Peso Bruto	10,237 Kg	811,249 Kg
Volume	0,012 m ³	1,285 m ³
Material	Cartão	Madeira
Unidade de Venda		