

Ficha Técnico Comercial

FTC 5383/01.00
 04-04-2023

PRODUTO

Código	0099941
Designação	MONZA - BASE XPRESS 100 F 1,5KG
Descrição	Base para processo a frio ou quente sem gorduras vegetais. Ideal para preparação rápida com sabor delicado a nata e baunilha e textura suave.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Dextrose, LEITE magro em pó, matéria gorda vegetal de coco (óleo de coco não hidrogenado, xarope de glucose, proteínas do LEITE, estabilizante (E451), anti-aglomerante (E551)), LEITE gordo em pó, inulina de chicória, glucose, estabilizante para gelado (dextrose, estabilizante: E412, amido), estabilizante: E415, sal, aromas.	
	<u>Alergêneos:</u> Contém leite e produtos à base de leite. Pode conter vestígios de: cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais, ovo e produtos à base de ovo, soja e produtos à base de soja, frutos de casca rija e produtos à base destes frutos, peixe e produtos à base de peixe, aipo e produtos à base de aipo, crustáceos e produtos à base de crustáceos, mostarda e produtos à base de mostarda e dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l.	
Preparação	Produção a frio ou quente: 100g de base + 1L de leite + 190g de açúcar	
Aspecto	Pó	
Cor	Beje	
Características físico-químicas	Humidade	<10%
Microbiologia	Contagem de microrganismos a 30°C	≤ 50 000 ufc/g
	Contagem de Bolores	≤ 500 ufc/g
	Contagem de Leveduras	≤ 500 ufc/g
	Contagem de Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
	Contagem de Escherichia coli	<10 ufc/g
	Contagem de Estafilococos coagulase positiva	< 10 ufc/g
	Contagem de Bacillus cereus	< 100 ufc/g
	Contagem de Clostridium perfringens	< 10 ufc/g
	Pesquisa de Salmonella	ausência em 25 g
	Pesquisa de Listeria monocytogenes	ausência em 25 g
	Pesquisa de esporos de Clostrídios sulfito-redutores	ausência em 0,01g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1800kJ 420kcal
Lípidos	14,4g
- dos quais saturados	12,0g
Hidratos de Carbono	60,0g
- dos quais açúcares	48,6g
Fibra	9,3g
Proteínas	8,2g
Sal	0,81g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem exterior: PT, ES.
Conservação	Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.
Validade	540 dias após data de produção.
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.
Marcação	Com marcação de lote e validade.

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa
Quantidade	1,5kg	6x1,5 kg
Comprimento	14,0cm	30,0 cm
Largura	8,5cm	30,0 cm
Altura	30,0cm	17,0 cm
Peso Líquido	1,500kg	9,000kg
Peso Bruto	1,600kg	9,800 kg
Volume	0,003cm ³	0,015 m ³
Material	Saco de plástico	Caixa de cartão
Unidade de Venda		