



PRG-BASE BIANCOLATE SPRINT 0,92KG

PREGEL - BASE BIANCOLATTE SPRINT (32355) 0,92KG

Código do Produto: 0100188

Características Gerais

Uma base completa para processamento a frio que apenas necessita da adição de leite para se obter um delicado sabor a leite e nata. É uma base ideal para quem quer preparar gelado com uma textura compacta e sabor pleno, de uma forma rápida e simples. Por se tratar de processo a frio, não necessita de pasteurização antes de ir para a produtora.

Contém gorduras vegetais e é certificada como livre de glúten.

Ingredientes

Açúcar, dextrose, fibras alimentares, **leite** magro em pó, gordura totalmente hidrogenada (coco), **leite** em pó, xarope de glucose desidratado, emulsionantes: Mono e diglicéridos de ácidos gordos, Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos, Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos, Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos, estabilizadores: goma de alfarroba, goma de gura, Carboximetilcelulose, aromas.

Alergêneos:

Contém leite e produtos à base de leite;

Pode conter vestígios de ovos e produtos à base de ovos;

Pode conter vestígios de amendoins e produtos à base de amendoins;

Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja;

Pode conter vestígios de frutos de casca rija e produtos derivados destes frutos.

Características Organoléticas

Aspecto	Pó
Cor	Branco
Sabor	Neutro
Odor	Neutro

Características Nutricionais por 100g de produto

Energia	1666kJ/398kcal
Lípidos	6,4g
- das quais saturadas	5,2g
Hidratos de carbono	74,1g
- dos quais açúcares	71,8g
Proteínas	3,6g
Sal	0,18g

Características Microbiológicas

Microrganismos Totais (30°C)	<50.000ufc/g
Coliformes Totais	<100ufc/g
<i>E. coli</i>	<10ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g
Bolores e Leveduras	<1000ufc/g

Identificação

Todas as embalagens de venda e embalagens de transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote.

Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, GB, FR, ES, IT.

Conservação

Conservar em local fresco e seco (Temperatura: 15°C – 20°C, humidade relativa ≤65%).

Validade do produto

3 anos

Material de embalagem

O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.

Embalagem de Venda

Descrição da Embalagem	Saco PET/ALU/PE de 0,920kg
Dimensões exteriores (CxLxA)	18x7x30cm
Peso líquido	0,920kg
Peso bruto	0,940 Kg
Código de barras (EAN)	8005648323506
Marcações	Com marcação de lote e validade

Embalagem de Transporte

Descrição da Embalagem	Caixa de cartão com 12 sacos
Dimensões exteriores (CxLxA)	39x29x26cm
Peso líquido	11,040kg
Peso bruto	12,000kg
Nº un venda/ un de transporte	12
Código de barras (EAN)	8005648323551
Marcações	Com marcação de lote e validade