



CREMODAN SL29 25KG

ESTABILIZANTE PARA GELADO - CREMODAN SL29 25KG

Código do Produto: 0102031

Características Gerais

Mistura de estabilizantes de grau alimentar, para confecção de sorvete de água e sorvete de fruta.

Ingredientes

Goma de alfarroba (E410), dextrose (agente dispersante), proteína de **leite**, gelatina, pectina amidada (E440), carragenina (E407).

Alergêneos

Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite.

Características Organoléticas

Aspecto	Pó
Cor	Creme

Características Nutricionais Por 100g de produto

Valor energético	270 kcal/ 1140 kJ
Proteína	19 g
Hidratos de carbono	24 g
Dos quais açúcares	24 g
Gordura	2 g
dos quais saturados	< 1 g
Ácidos gordos Trans	< 0,5 g
Fibra	45 g

Características Físico-Químicas

Perdas na secagem	max.12%
Cinza	max. 4%
Arsénico (As)	max. 3 mg/kg
Chumbo (Pb)	max. 2 mg/kg
Mercúrio (Hg)	max. 1 mg/kg
Cádmio (Cd)	max. 1 mg/kg
Metais pesados (como Pb)	max. 20 mg/kg

Características Microbiológicas

Microrganismos Totais (30°C)	max. 10000 /g
Listeria monocytogenes	ausente em 25 g
E. coli	ausente em 1 g
Staphylococcus aureus	ausente em 1 g
Salmonella	ausente em 25g
Bolores e Leveduras	max. 500 /g
Enterobacteria	max. 100 /g
Clostridium sulfito-redutores	max. 10 /g

Teores de utilização

Sorvete de água e sorvete de fruta	0,45-0,50 %
------------------------------------	-------------

Conservação

Conservar em local inodoro e fresco não devendo exceder a temperatura de 30 °C e a humidade relativa de 80%.

Validade do produto

24 meses

Material de embalagem

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

Embalagem de Venda/
Transporte

Descrição da Embalagem

Saco de papel resistente

Peso líquido

25 Kg

Marcações

Com marcação de lote e validade

Prazo de validade

24 meses