

# Ficha Técnico Comercial

FTC 0091/01.04  
07-11-2023

## PRODUTO

Código	0102050
Designação	ESTABILIZANTE PARA GELADO - NEUTRO PREGEL (02004) 2KG
Descrição	Preparado em pó pré-misturado e semi-acabado. Estabilizante especial, adequado para estabilizar gelado de fruta ou leite. Funciona em processo a quente ou frio e é ideal para quem quer flexibilidade no seu sistema de produção.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Dextrose, estabilizador: E412 goma de guar, amido	
	<u>Alergêneos:</u> Contém dióxido de enxofre (como resíduo); Pode conter vestígios de soja e produtos á base de soja; Pode conter vestígios de leite e produtos á base de leite (incluindo a lactose).	
Aspecto	Pó	
Cor	Branco	
Sabor	Neutro	
Odor	Neutro	
Parâmetros de balanceamento por 100g	Açúcares (excluindo a lactose)	57,3
	Gordura	<0,2g
	Sólidos totais	94,1g
Microbiologia	Microorganismos totais (30°C)	< 50000 ufc/g
	Coliformes totais	< 100 ufc/g
	Escherichia coli	< 10 ufc/g
	Staphilococcus aureus	< 10 ufc/g
	Salmonella	Ausente em 25g
	Bolores e leveduras	< 1000 ufc/g

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1264 kJ
	302 Kcal

Lípidos	<0,2 g
- dos quais saturados	<0,1 g
Hidratos de Carbono	58,2 g
- dos quais açúcares	57,3 g
Proteínas	1,4 g
Sal	0,45 g

## EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT, GB, FR, ES, PT.	
Conservação	Conservar o produto em local fresco e seco a uma temperatura entre 15°C-20°C e humidade relativa ≤ 65%.	
Validade	36 meses	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares	
Marcação	Com marcação de lote	
Código de barras	EAN13	8005648020009

## LOGÍSTICA

	Saco	Caixa
Quantidade	2,0 kg	4x2,0kg
Comprimento	19,5 cm	39,0 cm
Largura	9,6 cm	19,0 cm
Altura	30,0 cm	30,0 cm
Peso Líquido	2,000 Kg	8,000 Kg
Peso Bruto	2,060 Kg	8,700 Kg
Volume	0,006 m <sup>3</sup>	0,022 m <sup>3</sup>
Material	Plástico	Cartão
Unidade de Venda		