

# Ficha Técnico Comercial

FTC 0057/01.03  
25-02-2025

## PRODUTO

|            |                                                                                                                     |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código     | 0104100                                                                                                             |
| Designação | PREGEL – PASTA COCO (50402) 5KG                                                                                     |
| Descrição  | Pasta pré-misturada e semi-acabada para gelado com sabor a coco.<br>Sem glúten. Vegan<br>Apenas para uso industrial |

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                                      |                                                                                                                                                                                            |                |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ingredientes                         | Coco desidratado (55%), estabilizador: xarope de sorbitol, açúcar, aromas, acidificante: ácido cítrico, sal, antioxidante: alfa-tocoferol, conservante: DIÓXIDO DE ENXOFRE (como resíduo). |                |
|                                      | Alergéneos:<br>Pode conter vestígios de dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l;                                                                   |                |
| Preparação                           | Dosagem para gelado: 70 g/kg de mistura; 10 oz/US gal de mistura                                                                                                                           |                |
| Aspecto                              | Pasta espessa com pedaços                                                                                                                                                                  |                |
| Cor                                  | Branco                                                                                                                                                                                     |                |
| Sabor                                | Típico a coco                                                                                                                                                                              |                |
| Odor                                 | Típico a coco                                                                                                                                                                              |                |
| Físico - Químicas                    | pH                                                                                                                                                                                         | 4,00 ± 0,50    |
|                                      | °Brix                                                                                                                                                                                      | 75,00 ± 1,00   |
| Parâmetros de balanceamento por 100g | Açúcares (excluindo a lactose)                                                                                                                                                             | 20,1           |
|                                      | Gordura                                                                                                                                                                                    | 31,4           |
|                                      | Sólidos totais                                                                                                                                                                             | 86,1           |
| Microbiologia                        | Microorganismos totais (30°C)                                                                                                                                                              | < 50000 ufc/g  |
|                                      | Coliformes totais                                                                                                                                                                          | < 100 ufc/g    |
|                                      | <i>Escherichia coli</i>                                                                                                                                                                    | < 10 ufc/g     |
|                                      | <i>Staphylococcus aureus</i>                                                                                                                                                               | < 10 ufc/g     |
|                                      | <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                                          | Ausente em 25g |
|                                      | Bolores e leveduras                                                                                                                                                                        | < 1000 ufc/g   |

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

| Declaração Nutricional | 100g              |
|------------------------|-------------------|
| Energia                | 1905kJ<br>455Kcal |
| Lípidos                | 31,4g             |
| - dos quais saturados  | 28,1g             |
| Hidratos de Carbono    | 39,0g             |
| - dos quais açúcares   | 20,1g             |
| Proteínas              | 4,1g              |
| Sal                    | 0,17g             |

## EMBALAGEM

|               |                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Identificação | Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT, GB, USA, FR, ES, AR, A, CH, NL, PT, BR, H, PL, SRB, BIH, HR, SLO, CZ, SK, AR. |
| Conservação   | Manter o produto na embalagem original, selada, num lugar fresco e seco, a uma temperatura entre 15°C a 20°C e humidade relativa ≤ 65%.                                                                          |
| Validade      | 24 meses                                                                                                                                                                                                         |
| Material      | O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares                                                                                                                                   |
| Marcação      | Com marcação de lote                                                                                                                                                                                             |

## LOGÍSTICA

|                  | Balde                                                                               | Caixa                | Palete               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Quantidade       | 5,00 kg                                                                             | 2 x 5,00 kg          | 72 cxs               |
| Comprimento      | 17,5 cm                                                                             | 40,0 cm              | 120,0 cm             |
| Largura          | 17,5 cm                                                                             | 20,0 cm              | 80,0 cm              |
| Altura           | 24,5 cm                                                                             | 25,0 cm              | 165,0 cm             |
| Peso Líquido     | 5,000 Kg                                                                            | 10,000 Kg            | 720,000 Kg           |
| Peso Bruto       | 5,300 Kg                                                                            | 10,900 Kg            | 807,800 Kg           |
| Volume           | 0,007 m <sup>3</sup>                                                                | 0,020 m <sup>3</sup> | 1,584 m <sup>3</sup> |
| Material         | Plástico                                                                            | Cartão               | Madeira              |
| Unidade de Venda |  |                      |                      |