

# Ficha Técnico Comercial

FTC 0122/01.02  
 06-01-2025

## PRODUTO

|            |                                                                                                                |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código     | 0104290                                                                                                        |
| Designação | PREGEL – PASTA PANNAPANNA (53302) 6KG                                                                          |
| Descrição  | Pasta semi-acabada e pré-misturada para gelado com sabor a natas<br>Não contém glúten.<br>Para uso industrial. |

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                                      |                                                                               |                |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ingredientes                         | Xarope de glucose, LEITE magro em pó, LEITE em pó, aromas                     |                |
|                                      | Alergêneos:<br>Contém leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose). |                |
| Aspecto                              | Pasta densa e homogenea                                                       |                |
| Cor                                  | Creme                                                                         |                |
| Sabor                                | Creme                                                                         |                |
| Odor                                 | Creme                                                                         |                |
| Físico - Químicas                    | Aw                                                                            | 0,751 ± 0,025  |
|                                      | pH                                                                            | 5,00 ± 0,50    |
|                                      | °Brix                                                                         | 77,50 ± 1,00   |
| Parâmetros de balanceamento por 100g | Açúcares (excluindo a lactose)                                                | 45,6           |
|                                      | Gordura                                                                       | 0,4            |
|                                      | Sólidos de leite magro                                                        | 4,7            |
|                                      | Sólidos totais                                                                | 79,4           |
| Microbiologia                        | Microorganismos totais (30°C)                                                 | < 50000 ufc/g  |
|                                      | Coliformes totais                                                             | < 100 ufc/g    |
|                                      | <i>Escherichia coli</i>                                                       | < 10 ufc/g     |
|                                      | <i>Staphilococcus aureus</i>                                                  | < 10 ufc/g     |
|                                      | <i>Salmonella</i>                                                             | Ausente em 25g |
|                                      | Bolores e leveduras                                                           | < 1000 ufc/g   |

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

| Declaração Nutricional | 100g                |
|------------------------|---------------------|
| Energia                | 1306 kJ<br>312 Kcal |
| Lípidos                | 0,4 g               |
| - dos quais saturados  | 0,3 g               |
| Hidratos de Carbono    | 73,8 g              |
| - dos quais açúcares   | 48,3 g              |
| Proteínas              | 1,8 g               |
| Sal                    | 0,10 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, DE, NL, PT, HU, PL, BIH, HR, SLO, TR, CZ, GR, RUS, 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      | 36 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       | 6,0 kg                                                                              | 2 x 6,0 kg | 72 Cxs     |
| Comprimento      | 19,5 cm                                                                             | 40,0 cm    | 120,0 cm   |
| Largura          | 19,5 cm                                                                             | 20,0 cm    | 80,0 cm    |
| Altura           | 24,5 cm                                                                             | 25,0 cm    | 165,0 cm   |
| Peso Líquido     | 6,000 Kg                                                                            | 12,000 Kg  | 864,000 Kg |
| Peso Bruto       | 6,300 Kg                                                                            | 12,800 Kg  | 944,600 Kg |
| Volume           | 0,009 m³                                                                            | 0,020 m³   | 1,584 m³   |
| Material         | Plástico                                                                            | Cartão     | Madeira    |
| Unidade de Venda |  |            |            |