

# Ficha Técnico Comercial

FTC 1847/01.03  
23-09-2024

## PRODUTO

|            |                                                                                                                            |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código     | 0104311                                                                                                                    |
| Designação | PREGEL – PASTA PRONTOCIOCC (28322) 6KG                                                                                     |
| Descrição  | Pasta semi-acabada e pré-misturada para gelado com sabor a chocolate.<br>Apenas para uso industrial.<br>Sem glúten. Vegan. |

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ingredientes                         | Cacau, gordura vegetal (palma, girassol), açúcar, proteína de SOJA, chocolate, (cacau, manteiga de cacau, açúcar, aromas), emulsionante: mono e diglicéridos de ácidos gordos, lecitina, aromas, antioxidante: alfa-tocoferol.                                                                    |                |
|                                      | Alergéneos:<br>Contém soja e produtos à base de soja;<br>Pode conter vestígios de amendoins e produtos à base de amendoins;<br>Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose);<br>Pode conter vestígios de frutos de casca rija e produtos à base destes frutos. |                |
| Aspecto                              | Pasta densa e homogénea                                                                                                                                                                                                                                                                           |                |
| Cor                                  | Castanho escuro                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |
| Sabor                                | Típico a chocolate                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |
| Odor                                 | Típico a chocolate                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |
| Parâmetros de balanceamento por 100g | Açúcares (excluindo a lactose)                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10,1           |
|                                      | Gordura                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 40,6           |
|                                      | Sólidos totais                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 98,7           |
| 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                | 2093 kJ<br>500 Kcal |
| Lípidos                | 40,60 g             |
| - dos quais saturados  | 10,50 g             |
| Hidratos de Carbono    | 16,30 g             |
| - dos quais açúcares   | 10,10 g             |
| Proteínas              | 13,50 g             |
| Sal                    | 0,21 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, SRB, BIH, HR, SL, CS, SK, EL. |
| Conservação   | Manter o produto na embalagem original, fechada, 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                |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Quantidade       | 6,00 Kg                                                                               | 2x6,00Kg             |
| Comprimento      | 20,0 cm                                                                               | 40,0 cm              |
| Largura          | 20,0 cm                                                                               | 20,0 cm              |
| Altura           | 24,5 cm                                                                               | 25,0 cm              |
| Peso Líquido     | 6,000 Kg                                                                              | 12,000 Kg            |
| Peso Bruto       | 6,300 Kg                                                                              | 12,800 Kg            |
| Volume           | 0,009 m <sup>3</sup>                                                                  | 0,020 m <sup>3</sup> |
| Material         | Plástico                                                                              | Cartão               |
| Unidade de Venda |  |                      |