



# PRG - PASTA TARTE DE MAÇA

## 3KG

### FICHA TÉCNICO / COMERCIAL

FTC2025/01.00  
31/10/2013

#### Produto

Pregel - Pasta Tarte de Maça Suave (57802) 3kg

#### Descrição

Ingredientes: Xarope de glucose, xarope de açúcar (açúcar, água), sumo de maçã, aromas, acidificante E330, amido modificado.

#### Características

##### Organolépticas

|           |                |
|-----------|----------------|
| Sabor     | Maça           |
| Cheiro    | Maça           |
| Cor       | Castanho claro |
| Aparência | pasta líquida  |

##### Físico- químicas

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Aw              | 0,790±0,025 |
| pH              | 2,40±0,50   |
| Bx <sup>o</sup> | 76,00±1,00  |

##### Nutricionais por 100g de produto

|  |                  |
|--|------------------|
| Valor energético                       | 315kcal          |
| Hidratos de Carbono dos quais Açúcares | 73,20g<br>56,00g |
| Proteína                               | 0,06g            |
| Gordura                                | <0,05g           |
| Sólidos totais                         | 78,40g           |

##### Microbiológicas

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| Microrganismos Totais (30°C) | <50000 ufc/g |
| Coliformes Totais            | <100 ufc/g   |
| <i>E. coli</i>               | <10 ufc/g    |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | <10 ufc/g    |
| <i>Salmonella</i>            | 0 ufc/25g    |
| Bolores e Leveduras          | <1000 ufc/g  |

##### Logística

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Embalagem primária       |                 |
| Tipo de embalagem        | lata            |
| Peso líquido             | 3kg             |
| Embalagem secundária     |                 |
| Tipo de embalagem        | caixa de cartão |
| Nº de unidades por caixa | 2               |
| Peso líquido             | 6 kg            |

#### Condições de armazenamento

Armazenar em local fresco e seco (15°C-20°C, Humidade Relativa ≤65%)

#### Prazo de validade

Prazo de validade 36 meses.