

Ficha Técnico Comercial

FTC 6741/01.00
20-05-2025

PRODUTO

Código	0108214
Designação	PREGEL-COVERMAX DECOROCK CHOCOWHITE 5KG
Descrição	Pasta semi-acabada para pastelaria. Produto com intenso sabor a chocolate branco com grãos crocantes e grãos de amêndoa torrados, ideal para cobrir e rechear donuts, <i>choux</i> , <i>éclairs</i> e outros produtos cozinhados no forno. Mantém uma consistência sólida à temperatura ambiente, mas é macio ao corte e não estala. Apenas para uso industrial.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, gordura vegetal (karité, palma, coco), LEITE magro em pó, LEITE em pó, AMÊNDOA, bolacha (farinha de TRIGO, açúcar, óleo vegetal (coco), amido, sal, açúcar caramelizado, emulsionante: lecitina de SOJA, aromas), emulsionante: lecitina de SOJA, aromas, antioxidante: ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico, extracto rico em tocoferóis	
	Alergénios: Contém cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais (trigo); Contém soja e produtos à base de soja; Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Contém frutos de casca rija e produtos à base destes frutos (amêndoa); Pode conter vestígios ovos e produtos à base de ovos; Pode conter vestígios amendoins e produtos à base de amendoins; Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija e produtos à base destes frutos.	
Preparação	Aquecer lentamente até 45-50°C. Misturar antes de revestir os produtos que preferir. Deixar os produtos repousar durante 10- 15 minutos. Pode conter fragmentos de casca de noz.	
Aspecto	Pasta com grãos	
Cor	Marfim	
Sabor	Típico a chocolate branco	
Odor	Típico a chocolate branco	
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	2449kJ 585Kcal
Lípidos	36,9 g
- dos quais saturados	19,8 g
Hidratos de Carbono	49,2 g
- dos quais açúcares	47,0 g
Proteínas	8,2 g
Sal	0,22g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificadas com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT-EN-FR-ES-DE-NL-PT-HU-PL-SR-HR-SL-CS-SK-EL-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 ³	0,020 m ³	1,584 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			