

Ficha Técnico Comercial

FTC 2144/01.02
 14-03-2022

PRODUTO

Código	0122531
Designação	SOFT-ICE NATA PRG 8X1KG
Descrição	Produto especialmente desenhado para as máquinas de gelado soft.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Composição	Açúcar, dextrose, LEITE magro em pó, LEITE gordo em pó, matéria gorda vegetal de coco (óleo de coco não hidrogenado, xarope de glucose, proteínas do LEITE , estabilizador (E451), anti-aglomerante (E551)), espessantes (E412, E466, E407), aroma.	
	<u>Alergéneos:</u> Contém leite e produtos à base de leite. Pode conter vestígios de: cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais, ovo e produtos à base de ovo, soja e produtos à base de soja, frutos de casca rija e produtos à base destes frutos, peixe e produtos à base de peixe, aipo e produtos à base de aipo, crustáceos e produtos à base de crustáceos, mostarda e produtos à base de mostarda e dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l.	
Preparação	Misturar o conteúdo do saco em 4 litros de leite. Deixar repousar 10 a 15 minutos antes de colocar na máquina.	
Aspecto	Pó	
Cor	Branco acinzentado	
Sabor e Odor	Sabor e odor característico da nata; isento de sabores e odores estranhos	
Características físico-químicas	Humidade	<10%
Microbiologia	Contagem de microrganismos a 30°C	≤ 50 000 ufc/g
	Contagem de Bolors	≤ 500 ufc/g
	Contagem de Leveduras	≤ 500 ufc/g
	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 ufc/g
	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g
	Contagem de <i>Estafilococos</i> coagulase positiva	< 10 ufc/g
	Contagem de <i>Bacillus cereus</i>	< 100 ufc/g
	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g
	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	ausência em 25 g
	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ausência em 25 g

Pesquisa de esporos de Clostrídios
sulfito-redutores

ausência em 0,01g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1707kJ 408kcal
Lípidos	4,8g
- dos quais saturados	4,0g
Hidratos de Carbono	86,0g
- dos quais açúcares	76,8g
Fibra	0,4g
Proteínas	5,6g
Sal	0,39g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem exterior: PT, ES, EN, FR.	
Conservação	Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.	
Validade	540 dias após data de produção.	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.	
Marcação	Com marcação de lote e validade.	
Código Barras	EAN13	5601421000942

LOGÍSTICA

	Caixa	Palete
Quantidade	8x1 kg	45 cxs
Comprimento	30,0 cm	120,0 cm
Largura	30,0 cm	80,0 cm
Altura	17,0 cm	100,0 cm
Peso Líquido	8,000kg	360,000 kg
Peso Bruto	8,500 kg	405,500 kg
Volume	0,015 m ³	0,960 m ³
Material	Caixa de cartão	Madeira

Unidade de Venda

