

Ficha Técnico Comercial

FTC 7585/01.00
 11-09-2026

PRODUTO

Código	0122595
Designação	SOFT-ICE SPECULOOS PRG 8X1KG
Descrição	Produto especialmente desenhado para as máquinas de gelado soft.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	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), antiaglomerante (E551)), espessantes (E412, E466, E407), aroma, canela em pó, corante (E150c), aromas, gengibre em pó, cravinho em pó, noz moscada em pó, cardamomo em pó, corante (E160bii).	
	<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, ovos e produtos à base de ovos, soja e produtos à base de soja, frutos de casca rija e produtos à base destes frutos, peixes e produtos à base de peixe, aipo e produtos à base de aipo, crustáceos e produtos à base de crustáceos e 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 com 4l de leite. Deixar repousar 10 a 15 minutos antes de colocar na máquina.	
Aspecto	Pó	
Cor	Creme	
Sabor e Odor	Sabor e odor característico do speculoos	
Características físico-químicas	Humidade	<10%
Microbiologia	Contagem de microrganismos a 30°C	≤ 50 000 ufc/g
	Contagem de Bolores	≤ 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	ausência em 0,01g

sulfito-redutores

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1686kJ 402kcal
Lípidos	5,9g
- dos quais saturados	4,9g
Hidratos de Carbono	81,9g
- dos quais açúcares	79,4g
Proteínas	4,5g
Sal	0,51g

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	547 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.

LOGÍSTICA

	Caixa	Palete
Quantidade	8x1,0kg	45 cxs
Comprimento	30,0cm	120,0cm
Largura	30,0cm	80,0cm
Altura	17,0cm	100,0cm
Peso Líquido	8,000kg	360,000kg
Peso Bruto	8,600kg	410,000 kg
Volume	0,015 m ³	0,960 m ³
Material	Caixa de cartão	Madeira
Unidade de Venda		