

Ficha Técnico Comercial

FTC 0318/01.02
04-01-2024

PRODUTO

Código	0200040
Designação	TOPPING CARAMELO PREGEL (10106) 1KG
Descrição	Preparado em pasta semi-acabado e pré-misturado para decoração em pastelaria, com aroma a caramelo. Apenas para uso industrial.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Xarope de glucose, açúcar caramelizado (40%), açúcar, aromas, estabilizador: pectina.	
Aspecto	Pasta fluida e homogénea	
Cor	Castanho escuro	
Sabor	Típico a caramelo	
Odor	Típico a caramelo	
Físico - Químicas	Aw	$0,770 \pm 0,025$
	pH	$2,80 \pm 0,50$
	°Brix	$72,75 \pm 1,00$
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	913 kJ 218 Kcal
Lípidos	<0,2 g
- dos quais saturados	<0,1 g
Hidratos de Carbono	53,8 g
- dos quais açúcares	53,6 g
Proteínas	<0,2 g
Sal	0,04 g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda e embalagens de transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT, GB, FR, ES,CH, NL, PT, HU, PL, SRB, HR, SLO, TR, CZ, AR, SK.	
Conservação	Conservar o produto na embalagem original, num local fresco e seco a uma temperatura entre 15°C-20°C e humidade relativa ≤65%.	
Validade	36 meses	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares	
Marcação	Com marcação de lote	
Código de barras	EAN13	8005648101005

LOGÍSTICA

	Frasco	Caixa
Quantidade	1 un	6x1 un.
Comprimento	7,8 cm	24,5 cm
Largura	7,8 cm	16,5 cm
Altura	24,5 cm	25,5 cm
Peso Líquido	1,000Kg	6,000Kg
Peso Bruto	1,100 Kg	6,768 Kg
Volume	0,002 m ³	0,010 m ³
Material	Plástico	Madeira
Unidade de Venda		