



Descrição:

Preparado aromatizado a caramelo

Ingredientes:

Xarope de glucose-frutose, água, açúcar, amido de milho modificado, gelificante (pectina), conservante (sorbato de potássio), reguladores de acidez (ácido láctico, citrato de sódio), aroma, corantes (caramelo de amónia, beta-caroteno).

Rotulagem:

Nome e Morada do Produtor e/ou Distribuidor; Designação de venda; Ingredientes; Alergénios; Prazo de validade ("Consumir de preferência antes do fim de..."); Condições de conservação; Método de Utilização; Número de lote; Referência do produto; Peso líquido.

Características

Organolépticas

Cor	Acastanhada	Textura	Cremosa
Sabor	Caramelo		

Físico Químicas

Brix	min: 60	max: 64
pH	min: 3,4	max: 3,8
Corpos estranhos exógenos	Deverá tender para zero	
Corpos estranhos endógenos	<N.A.	

Critérios Microbiológicos (Limites)

Microorganismos a 30 °C	< 10 ³	Ufc/g	
Coliformes a 30 °C	< 10 ²	Ufc/g	
Bolores e Leveduras	< 5x10 ²	Ufc/g	
<i>E. Coli</i>	< 10	Ufc/g	
<i>Listeria Monocytogenes</i>	< 100	Ufc/g	Reg. (CE) n.º 2073/2005
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g		

OGM's e Irradiação

Este produto não contém ingredientes que necessitem de rotulagem específica adicional nos termos do Regulamento (CE) nº 1829/2003 e Regulamento (CE) nº 1830/2003 e suas alterações. O produto não faz uso da irradiação no seu processo produtivo de acordo com as diretivas 1999/2/CE e 1999/3/CE e suas alterações.

Condições de conservação:

Conservar em local fresco, seco e evitando a exposição direta ao sol. Depois de aberto conservar em ambiente refrigerado.

Condições de utilização do produto

Acabamentos e coberturas por aplicação direta e a frio.
Aplicar a quantidade suficiente para o efeito final desejado.

Este produto pode ser consumido pelo público em geral, exceto alérgicos a qualquer das substâncias assinaladas (+) na tabela de alérgenos deste documento.

Tipo e materiais de embalagem utilizados:

Balde de plástico de polipropileno
Película membrana com barreira de protecção
Tampa apropriada de polipropileno

Embalamento:

Prazo de validade:

Peso Líquido 7,00 kg 24 Meses

Alergénios:

Aipos e produtos à base de aipos	-
Amendoins e produtos à base de amendoins	-
Cereais que contêm glúten	-
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	-
Dióxido de enxofre e sulfitos	-
Frutos de casca rija e produtos à base destes frutos	-
Leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose)	-
Moluscos e produtos à base de moluscos	-
Mostarda e produtos à base de mostarda	-
Ovos e produtos à base de ovos	-
Peixes e produtos à base de peixe	-
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	-
Soja e produtos à base de soja	-
Tremoço e produtos à base de tremoço	-

(+) Sim (-) Não

O fornecedor tem implementado procedimentos para manter a máxima segurança dos seus produtos, contudo, não poderão ser excluídos possíveis riscos de contaminações dentro das instalações. Existem os seguintes alérgenos nas instalações: Glúten, Soja, Ovos, Leite incluindo Lactose, Frutos de casca rija e Dióxido de enxofre e Sulfitos. Nas instalações de alguns fornecedores de matérias-primas, existem os alérgenos que se seguem: Amendoim e Sementes de Sésamo.

Informação Nutricional por 100g

Energia	1037 kJ / 244 kcal
Lípidos	0,01 g
dos quais saturados	0,00 g
Hidratos de carbono	61 g
dos quais açúcares	42 g
Proteínas	0,01 g
Sal	0,08 g

Cálculo baseado na fórmula do produto e na informação disponibilizada pelos fornecedores das matérias-primas. Devido à natureza deste produto, a composição nutricional pode variar e, portanto, estes dados representam apenas valores médios típicos.

Informação logística

Palete	Embalagem primária (EP)
Dimensões (L*P*A) 1200*1000*1200 mm	Dimensões (L*P*A) 223*223*200 mm
Peso líquido 785 kg	
Peso bruto estimado 923 kg	
Nº de embalagens base 25	
Nº de embalagens altura 5	

O transporte poderá ser feito à temperatura ambiente, desde que ao abrigo directo do sol.

Observações

De modo a alargar o tempo de estabilidade após abertura da embalagem, aconselhamos o armazenamento do mesmo a temperaturas de refrigeração e a observância das Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar. Para uso industrial e canal HORECA. Devido às características naturais das matérias-primas, este produto pode sofrer alterações de cor ao longo do tempo. De acordo com as características naturais das matérias-primas, poderão existir ligeiras diferenças entre os lotes.

Podem ser efetuados ajustes a nível industrial de modo a assegurar as especificações do produto.