



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 04/10/2024

AZÚCAR INVERTIDO

USOS EN PASTELERÍA Y HELADERÍA

- Mejora la textura
- Proporciona un mejor sabor
- Aumenta la vida útil
- Facilita la cocción
- Mejora la retención de humedad
- Estabiliza la masa
- Reduce la cristalización
- Ayuda a reducir la formación de cristales de hielo
- Proporciona una textura más suave
- Aumenta la estabilidad
- Ayuda a prevenir la resequeidad



REFERÊNCIA	410026	LICENÇA	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	AÇÚCAR INVERTIDO 600G			
DESIGNAÇÃO DE VENDA	AÇÚCAR			
Prazo de validade (a partir da data de produção)	12 mês	OGM-LIBRE?	Sim	

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	29181200
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Pote	1	77x77x170 mm	600,00 g	705,00 g	8435599766907
Expositor		N/A				N/A
Caixa		N/A				N/A
Exterior		N/A				N/A
Paleta (standard)		N/A				N/A

B - Ingredientes Quantidade em ordem decrescente

INGREDIENTES E FUNÇÃO	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose frutose	Não	Sim	Não
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.123,2	0,0
Energía (Kcal)	268,7	0,0
Lípidos (g)	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	67,0	0,0
dos quais açúcares (g)	67,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	10	10	INTERNO
Levaduras e molhos	10	10	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli	ausencia	ausencia	INTERNO

Por este documento o cliente aceita as características do produto, qualquer reclamação estará sujeita às condições legais da compra.

A informação desta ficha técnica, esta baseada no nosso conhecimento disponível ate ao momento.

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Salmonela	ausencia	ausencia	INTERNO
Listeria monocytognes	ausencia	ausencia	INTERNO

E - Informações sobre alergénios

<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Aipo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/> Sésamo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Crustáceos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Peixes e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Tremço e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/> Amendoim e produtos de amendoim	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

SEM GLUTEN
SEM GORDURA TRANS

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Para uma adequada conservação do produto é imprescindível que este se mantenha fechado e se conserve na sua embalagem e caixa original durante o seu armazenamento.

Por este documento o cliente aceita as características do produto, qualquer reclamação estará sujeita às condições legais da compra.

A informação desta ficha técnica, esta baseada no nosso conhecimento disponível ate ao momento.