



CONCENTRADO LARANJA GOLD

Características

COMPOSIÇÃO

Açúcar, sumo concentrado de laranja (25%), água, xarope de glucose frutose, polpa de laranja, acidificante: ácido cítrico, aroma natural, corante: carotenos, estabilizadores (goma xantana, goma arábica E445), conservantes (E202, E211, E224), sumo concentrado de limão, antioxidante: ácido ascórbico.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Bebida refrescante concentrada para diluir.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Produto de aspecto líquido, de cor alaranjada.

Aspeto Olfativo: - Característico.

Aspeto Gustativo: - Característico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- Índice de refração: 56.0 ± 2.0 °Bx
- pH: 2.7 ± 0.30

MICROBIOLÓGICAS

- Microorganismos totais (excluindo bactérias lácticas): <100 ufc/g
- Bolores: <100 ufc/g
- Leveduras: <100 ufc/g
- Coliformes: <10 ufc/g
- E. coli: <10 ufc/g
- Enterobactérias: <10 ufc/g
- Bactérias lácticas: <10 ufc/g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL por 100 g*

Energia: 925 kJ/218 kcal, Lípidos: 0.1 g, dos quais ácidos gordos saturados: 0.0 g, Hidratos de carbono: 50.0 g, dos quais açúcares: 48.9 g, dos quais polióis: 0.0 g, Fibra: 0.8 g, Proteínas: 1.0 g, Sal: 0.0 g

* Cálculo estimado com base no Regulamento (UE) N°1169/2011.

ALERGÉNIOS

- Não contém.

EMBALAMENTO

Embalagem | Unidade de Venda

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 2 unidades de venda.

Conselhos Práticos

CONSUMO

- Diluir uma parte do produto em cinco partes de água, mexer e servir.

CONSERVAÇÃO

Manter em local seco, com a embalagem selada (máx. 20 °C).

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

12 meses após embalamento.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Embalagem	407212	-	-	19 x 13 x 30 cm	5 L 5.825 kg
Caixa de Transporte	-	2	-	27.5 x 19.5 x 30 cm	-

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'
800 x 1200 mm	128	128 x 33 = 4224	-	-