



# CONCENTRADO PÊSSEGO

## Características

### COMPOSIÇÃO

Açúcar, água, puré de pêsego (18,3%), acidificante: ácido cítrico, aromas, estabilizadores: goma arábica (E445), antioxidante: ácido ascórbico, conservantes: E202, E211, E224 e corante: carotenos.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Bebida refrescante concentrada para diluir.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

**Aspeto Visual:** - Produto de aspeto líquido, de cor alaranjada.

**Aspeto Olfativo:** - Característico.

**Aspeto Gustativo:** - Característico.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### FÍSICO-QUÍMICAS

- Índice de refração:  $57.5 \pm 1.5$  °Bx
- pH:  $2.7 \pm 0.30$
- Densidade:  $1.270 \pm 0.030$  g/cm<sup>3</sup>

#### 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: 1001 kJ/235 kcal, Lípidos: 0.0 g, dos quais ácidos gordos saturados: 0.0 g, Hidratos de carbono: 57.1 g, dos quais açúcares: 56.8 g, dos quais polióis: 0.0 g, Fibra: 0.2 g, Proteínas: 0.1 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 seis 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	403992	-	-	19 x 13 x 30 cm	5 L   5.660 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	-	-