

Ficha Técnico Comercial

FTC 6029/01.01
29-08-2024

PRODUTO

Código	0006013
Designação	CONE BAUNILHA ORIGINAL 45X170 CORONA CHOCOLATE CROCANTE CX48
Descrição	Cone de baunilha com coroa de chocolate e crocante no topo do cone

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Bolacha 66% (farinha de TRIGO, açúcar, matéria gorda vegetal de coco (com antioxidantes: E304i, E306), fibra de AVEIA, sal, emulsionante (lecitina de girassol), xarope de açúcar caramelizado e aroma de baunilha), cobertura de sucedâneo de chocolate 28% (açúcar, matéria gorda vegetal fraccionada totalmente hidrogenada (palmiste), cacau magro em pó, emulsionantes (E322, E392), aroma), matéria gorda vegetal de coco (com antioxidantes: E304i, E306)), granulado de arroz tufado 6% (arroz tufado, açúcar, xarope de glucose, açúcar caramelizado, óleo de girassol, mel).	
	Alergéneos: Contém cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais (trigo e aveia). Pode conter vestígios de: leite e produtos à base de leite, ovos e produtos à base de ovos, soja e produtos à base de soja e frutos de casca rija e produtos à base destes frutos.	
Aspecto	Cónico	
Cor	De acordo com padrão aprovado	
Sabor e Odor	Sabor a baunilha, chocolate e crocante, isento de sabor e odores estranhos	
Textura	Crocante	
Peso por Unidade	26,0 – 35,0g	
Comprimento	165,0-175,0mm	
Diâmetro	42,0-46,0mm	
Características Microbiológicas	Contagem de microrganismos a 30°C	≤1000 ufc/g
	Contagem de Bolors	≤10 ufc/g
	Contagem de Leveduras	≤10 ufc/g
	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>	≤10 ufc/g
	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g
	Contagem de <i>Estafilococos</i> coagulase positiva	≤10 ufc/g
	Contagem de <i>Bacillus cereus</i>	≤100 ufc/g
	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausente em 25g
	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
	Pesquisa de esporos de Clostrídios sulfito-redutores	Ausente em 1g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1896kJ /453kcal
Lípidos	15,3g
- dos quais saturados	13,6g
Hidratos de Carbono	70,0g
- dos quais açúcares	39,9g
Proteínas	5,6g
Sal	0,27g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT.
Conservação	Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.
Validade	180 dias
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Caixa
Quantidade	48 uns
Comprimento	29,0cm
Largura	19,0cm
Altura	25,1cm
Peso Líquido	1,417kg
Peso Bruto	1,782kg
Volume	0,014m ³
Material	Cartão canelado
Unidade de Venda	

