

Ficha Técnico Comercial

FTC 2621/01.01
 19-09-2022

PRODUTO

Código	0130006
Designação	CACAU EM PO 10-12% DE ZAAN D11S 25KG
Descrição	Cacau magro em pó, alcalinizado

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Cacau magro em pó, alcalinizado (regulador de acidez: carbonato de potássio (E501(i)))	
Cor	Característico	
Sabor	Característico	
Físico - Químicas	Teor de gordura	10,0 – 12,0%
	pH (em solução a 10%)	7,8 – 8,2
	Finura (através de uma peneira de 75µm)	Mínimo 99,5%
	Humidade	Máximo 5,0%
Microbiologia	Contagem de microorganismos totais	Máx. 5000
	Bolores	Máx. 50
	Leveduras	Máx. 50
	<i>Enterobacteriaceae</i>	Negativo/g
	<i>Escherichia coli</i>	Negativo/g
	<i>Salmonella</i>	Negativo/ (4x375g*)
*- Amostragem de acordo com o U.S. Food and Drug Administration (FDA) Bacteriological Analysis Manual for Foods, Food Category I Categoria alimentar I		

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1302kJ 313Kcal
Lípidos	11,0g
- dos quais saturados	6,8g
Hidratos de Carbono	12,5g
- dos quais açúcares	1,0g
Fibra	32,0g

Proteínas	22,0g
Sal	0,075g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT
Conservação	As condições óptimas de armazenamento são temperatura entre 15-20°C (55-65°F) com RH<50% numa área limpa, seca, bem ventilada, longe de odores fortes.
Validade	24 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Saco	Palete
Quantidade	25 Kg	30 SC
Comprimento	79,0 cm	120,0 cm
Largura	40,0 cm	80,0 cm
Altura	16,0 cm	175,0 cm
Peso Líquido	25,000 Kg	750,000 Kg
Peso Bruto	25,400 Kg	785,000 Kg
Volume	0,051 m ³	1,680 m ³
Material	Saco de papel	Madeira
Unidade de Venda		