

Ficha Técnico Comercial

FTC 6783/01.00
20-06-2025

PRODUTO

Código	0130044
Nombre	ICAM - CACAO EN POLVO 10 - 12% 1KG
Descripción	Cacao en polvo alcalinizado reducido en grasa, con 10/12% de manteca de cacao. Sin gluten.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Cacao en polvo desgrasado, corrector de acidez: carbonato de potasio	
Aspecto	Polvo	
Color	Marrón	
Sabor	Cacao	
Físico - Químicas	Contenido en grasa	11% ± 1
	Cenizas	10% ± 1
	pH	7,3 ± 0,3
	Humedad	Máx. 5%
Microbiología	Microorganismos totales	1000 ufc/g
	Mohos	<10 ufc/g
	Levaduras	<10 ufc/g
	Enterobacteria	<10 ufc/g
	<i>Staphylococcus coag. +</i>	Ausente em 0,01g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente em 100g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Declaración Nutricional	100g
Energía	1428kJ 343Kcal
Grasas	11,0g
- de las cuales saturados	6,6g
Hidratos de carbono	23,0g
- de los cuales azúcares	0,5g
Fibra alimentaria	31,0g
Proteínas	22,5g

Sal	0,0g
-----	------

EMBALAJE

Identificación	Todos los envases de venta/transporte están identificados con un código de barras. Lenguas que aparecen en el etiquetado del envase: PT,ES	
Conservación	Almacenar en lugar fresco y seco, a una temperatura máxima 18°C/64°F y una humedad relativa máxima del 50%.	
Caducidad	36 meses	
Material	El material de envasado es adecuado para el contacto con productos alimentarios	
Marcado	Con marcado de lote y fecha de caducidad	
Código Barras	EAN13	8006070148392

LOGÍSTICA

	BOLSA	CAJA
Cantidad	1,00 kg	10 x 1,00 kg
Longitud	12,6 cm	40,0 cm
Anchura	7,5 cm	29,0 cm
Altura	30,0 cm	28,5 cm
Peso Neto	1,000 Kg	10,000 Kg
Peso Bruto	1,020 Kg	11,000 Kg
Volumen	0,003 m ³	0,033 m ³
Material	Plástico	Cartão
Unidad de Venta		