

Ficha Técnico Comercial

FTC 0141/01.02
20-06-2024

PRODUTO

Código	0130102
Designação	PREGEL – CACAU TOGO 1,5KG
Descrição	Pó semi acabado e pré-misturado para gelado com sabor cacau. Apenas para uso industrial. Sem glúten. Vegan Cacau amargo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Cacau em pó solúvel com 22-24% manteiga de cacau.	
	Alergéneos: Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose).	
Aspecto	Pó	
Cor	Castanho	
Sabor	Típico a cacau	
Odor	Típico a cacau	
Parâmetros de balanceamento por 100g	Açúcares (excluindo a lactose)	0,6 g
	Gordura	22,1 g
	Sólidos totais	97,8 g
Microbiologia	Microorganismos totais (30°C)	< 50000 ufc/g
	Coliformes totais	< 100 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
	<i>Staphilococcus aureus</i>	< 10 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g
	Bolores e leveduras	< 1000 ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1591kJ 380Kcal
Lípidos	22,10g
- dos quais saturados	13,50g
Hidratos de Carbono	8,70g
- dos quais açúcares	0,60g
Proteínas	22,80g
Sal	0,06g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT, GB, FR, ES,CH, NL, PT, HU, PL, SRB, HR, SLO, TR, SK, GR, RUS.
Conservação	Conservar o produto na embalagem original, num local fresco e seco a uma temperatura entre 15°C-20°C e humidade relativa ≤65%.
Validade	36 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa	Palete
Quantidade	1,5 Kg	8x1,5 Kg	40 cxs
Comprimento	18,3 cm	39,0 cm	120,0 cm
Largura	7,0 cm	29,5 cm	80,0 cm
Altura	33,5 cm	30,0 cm	165,0 cm
Peso Líquido	1,500 Kg	12,000 Kg	480,000 Kg
Peso Bruto	1,550 Kg	12,900 Kg	539,000 Kg
Volume	0,004 m ³	0,034 m ³	1,584 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			