

Ficha Técnico Comercial

FTC 2669/01.02
27-09-2024

PRODUTO

| | |
|------------|--|
| Código | 0130320 |
| Designação | PROGELCONE THICK HOT CHOCOLATE 4X1KG |
| Descrição | Preparado em pó para bebida de chocolate quente. |

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | | |
|---------------------------------|---|-------------------|
| Ingredientes | Açúcar, cacau magro em pó (28%), amido de milho, sal. | |
| | Alergêneos: Pode conter vestígios de: cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais, leite e produtos à base de leite, ovo e produtos à base de ovo, soja e produtos à base de soja, frutos de casca rija e produtos à base destes frutos, peixe e produtos à base de peixe, aipo e produtos à base de aipo, crustáceos e produtos à base de crustáceos, mostarda e produtos à base de mostarda e dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l. | |
| Preparação | Colocar 150 ml de leite na cafeteira. Adicionar 1 colher doseadora (40g) do preparado thick hot chocolate em pó. Misturar bem e aquecer usando o tubo de vapor. | |
| Aspecto | Pó | |
| Cor | Castanho | |
| Sabor e Odor | Sabor e odor característico do chocolate | |
| Características físico-químicas | Humidade | < 10% |
| Microbiologia | Contagem de microrganismos a 30°C | ≤ 20 000 ufc/g |
| | Contagem de Bolores | ≤ 500 ufc/g |
| | Contagem de Leveduras | < 1000 ufc/g |
| | Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> | < 10 ufc/g |
| | Contagem de <i>Escherichia coli</i> | < 10 ufc/g |
| | Contagem de Estafilococos coagulase positiva | < 10 ufc/g |
| | Contagem de <i>Bacillus cereus</i> | < 100 ufc/g |
| | Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> | < 10 ufc/g |
| | Pesquisa de <i>Salmonella</i> | ausência em 25 g |
| | Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> | ausência em 25 g |
| | Pesquisa de esporos de Clostrídios sulfito-redutores | ausência em 0,01g |


CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

| Declaração Nutricional | 100g |
|------------------------|-------------------|
| Energia | 1552kJ 371kcal |
| Lípidos | 3,3g |
| - dos quais saturados | 2,1g |
| Hidratos de Carbono | 72,0g |
| - dos quais açúcares | 53,4g |
| Proteínas | 8,5g |
| Sal | 0,28g |

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 exterior: PT, ES, EN, FR. | |
| Conservação | Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. | |
| Validade | 540 dias após data de produção. | |
| Material | O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares. | |
| Marcação | Com marcação de lote e validade. | |
| Código Barras | EAN13 | 5601421000027 |

LOGÍSTICA

| | Caixa | Palete |
|------------------|---|----------------------|
| Quantidade | 4x1 kg | 80 cxs |
| Comprimento | 29,0 cm | 120,0 cm |
| Largura | 19,0 cm | 80,0 cm |
| Altura | 25,1 cm | 191,0 cm |
| Peso Líquido | 4,000kg | 320,000 kg |
| Peso Bruto | 4,350 kg | 371,000 kg |
| Volume | 0,014 m ³ | 1,834 m ³ |
| Material | Caixa de cartão | Madeira |
| Unidade de Venda |  | |