

Ficha Técnico Comercial

FTC 3178/01.01
20-10-2023

PRODUTO

Código	0138318
Designação	RIZOS EUROCAO CHOCOLATE PURO BRANCO 2KG
Descrição	Raspas de chocolate branco. Ideal para decoração de bolos ou gelados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, manteiga de cacau, leite gordo em pó, emulsionante: (E-322 lecitina de girassol) e aroma natural	
	Alergéneos: Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja.	
Aspecto	Raspas de chocolate branco	
Cor	Branco	
Sabor	Chocolate de leite	
Físico - Químicas	Humidade (115°C)	< 1,5%
Microbiologia	Aeróbios mesófilos	<10000 ufc/g
	Enterobactérias Totais	<10 ufc/g
	Bolores e Leveduras	Máx 100 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Não detectado/ 25g
	<i>Salmonella spp</i>	Não detectado/ 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2195kJ 526Kcal
Lípidos	29,2g ±2,0
- dos quais saturados	18,3g ±2,0
- dos quais monoinsaturados	9,3 g ±0,5
- dos quais polinsaturados	1,2 g ±0,5
Hidratos de Carbono	62,6g ±2,0
- dos quais açúcares	62,6g ±2,0
Proteínas	5,5 g ±0,5g
Sal	0,19g±0,05g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificadas com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT,ES
Conservação	Conservar o produto em local fresco e seco, a uma temperatura entre 12°C-20°C, e humidade relativa <65%. Uma vez aberta a embalagem, mantê-la bem fechada e nas condições de armazenamento indicadas, a fim de preservar as propriedades do produto
Validade	12 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Caixa
Quantidade	2,000 kg
Comprimento	38,5 cm
Largura	28,0 cm
Altura	9,5 cm
Peso Líquido	2,000 kg
Peso Bruto	2,216 kg
Volume	0,010 m ³
Material	Cartão
Unidade de Venda	