Ficha Técnico Comercial

FTC 3354/01.01
27-06-2024

PRODUTO

Código	0138325
Designação	GOTAS CHOC.PURO NEGRO 45,8% CACAU CHOCO CHIPS 7 EUROCAO 12KG
Descrição	Pepitas de chocolate, para aplicar em bolos, bolachas, biscoitos e pastelaria. Contém 6000 a 8000 unidades por kilo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, dextrose e emulsionante: E322 lecitina de girassol e E476 polirrcinoleato de poliglicerol. 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	P	
Cor	Castanho escuro	
Sabor	Chocolate	
Físico - Químicas	Humidade	<1,5%
	Tamanho da partícula	<30 micras
	Teor de matéria seca total de cacau	min. 45,8%
Microbiologia	Aeróbios mesófilos	<10.000 ufc/g
	Enterobácterias Totais	<10 ufc/g
	Bolores e Leveduras	Máx. 100 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Não detetado/ 25g
	Salmonella spp	Não detetado/ 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2037kJ 489Kcal
Lípidos	28,10g ±2
- dos quais saturados	17,10g±2
- dos quais monoinsaturados	9,70g ±0,5
- dos quais polinsaturados	1,30g ±0,05
Hidratos de Carbono	56,50g ±2
- dos quais açúcares	53,70g ±2
Fibra	6,40g ±0,5
Proteínas	5,40g ±0,5
Sal	0,04g ±0,005

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES.
Conservação	Conservar em local fresco e seco, a uma temperatura entre 15-25 °C e humidade relativa <65%. Uma vez aberta a embalagem, mantê-la bem fechada e nas condições de armazenamento indicadas para conservar as suas propriedades.
Validade	18 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Caixa
Quantidade	2x6,00 kg
Comprimento	37,5 cm
Largura	28,5 cm
Altura	20,0 cm
Peso Líquido	12,000Kg
Peso Bruto	12,400Kg
Volume	0,021m^3
Material	Cartão

Unidade de Venda