

Ficha Técnico Comercial

FTC 7381/01.00
11-02-2026

PRODUTO

Código	0138560
Designação	IPSA-ESSENZA (TORTAS) 13KG
Descrição	Creme de cacau e avelã. Ideal para utilização directa e para a pastelaria, pode ser levado ao forno e ao congelador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, óleos vegetais de SOJA, girassol e palma em proporções variáveis, cacau em pó, soro de LEITE em pó, pasta de AVELÃ, emulsionante (lecitina de SOJA), aromas. Alergéneos: Contém soja e produtos à base de soja; Contém leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose); Contém frutos de casca rijá e produtos à base destes frutos (avelã).	
Preparação	Pronto a usar. Para enchimento a quente (máx. +180 °C). Para enchimento a frio.	
Aspecto	Pasta	
Cor	Castanho escuro	
Sabor	Cacau com notas de avelã	
Odor	Avelãs	
Microbiologia	Microorganismos totais	< 5000 ufc/g
	Bolores e leveduras	< 500 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2422 kJ 581 Kcal
Lípidos	38,3 g
- dos quais saturados	8,9 g
Hidratos de Carbono	57,0 g
- dos quais açúcares	55,6 g
Fibra	0,5 g
Proteínas	1,8 g

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

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, EN, ES	
Conservação	Armazenar em local fresco e seco	
Validade	365 dias	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares	
Marcação	Com marcação de lote	
Código de barras	EAN13	8004172069058

LOGÍSTICA

	Balde	Palete
Quantidade	13,00 kg	48 un
Comprimento	28,0 cm	120,0 cm
Largura	28,0 cm	80,0 cm
Altura	26,5 cm	121,0 cm
Peso Líquido	13,000 Kg	624,000 Kg
Peso Bruto	13,800 Kg	685,400Kg
Volume	0,021 m ³	1,161 m ³
Material	Plástico	Madeira
Unidade de Venda		