

Ficha Técnico Comercial

FTC 6796/01.00
30-06-2025

PRODUTO

Código	0138856
Designação	ICAM - PASTILHAS CHOCOLATE NEGRO MABEL 56% SC4KG
Descrição	Chocolate negro (Mínimo de sólidos de cacau: 56%) Sem glúten

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante: lecitina de SOJA, aroma natural (baunilha).	
	Alergéneos: Contém soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).	
Aspecto	Pastilhas	
Cor	Castanho escuro	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	
Físico - Químicas	Teor de gordura	36,0 - 38,5%
	Humidade	Máx. 1,0%
	Tamanho nominal das partículas	Máx. 19µm
	Viscosidade plástica (40° C)	0,80 - 1,20 Pa.s
Microbiologia	Microorganismos totais viáveis	5000 ufc/g
	Bolores	50 ufc/g
	Leveduras	50 ufc/g
	Enterobacteria	<10 ufc/g
	<i>Staphylococcus</i> coag. positiva	Ausente em 0,01g
	<i>Salmonella</i> spp	Ausente em 100g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2310kJ 555Kcal
Lípidos	36,4g
- dos quais saturados	22,2g
Hidratos de Carbono	46,9g
- dos quais açúcares	41,3,8g
Fibra	6,8g
Proteínas	6,7g
Sal	0,05g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES	
Conservação	Armazenar num local fresco e seco, a temperatura acima de 18°C /64°F, e humidade relativa máxima de 50 %.	
Validade	30 meses	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares	
Marcação	Com marcação de lote	
Código de barras	EAN13	8006070083167

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa	Palete
Quantidade	4,00 kg	3 x 4,00 kg	48 Cxs
Comprimento	24,0 cm	32,0 cm	120,0 cm
Largura	16,0 cm	23,0 cm	80,0 cm
Altura	32,0 cm	31,5 cm	141,0 cm
Peso Líquido	4,000 Kg	12,000 Kg	576,000 Kg
Peso Bruto	4,040 Kg	13,000 Kg	647,000 Kg
Volume	0,012 m ³	0,023 m ³	1,353 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			