

## Ficha Técnico Comercial

FTC 5959/01.00  
10-05-2024

### PRODUTO

Código	0180915
Designação	TORRAO QUALIDADE SUPREMA GRANULADO 64% MONZA 10KG
Descrição	O sabor característico do torrão de Jijona.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	AMÊNDOA tostada (64%), mel (19%), açúcar e albumina de OVO	
	Alergénios: Contém ovos e produtos à base de ovos; Contém frutos de casca rija e produtos à base destes frutos (amêndoa); Pode conter vestígios de sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo. Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija e produtos à base destes frutos.	
Cor	Característico	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	
Físico - Químicas	Humidade	Máx 4,50%
	pH	5 - 6
	aW	≤ 0,30
Microbiologia	Bolores e leveduras	< 500 ufc/g
	Enterobactérias	< 100 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente /25g

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2291kJ 550Kcal
Lípidos	35,0g
- dos quais saturados	2,6g
Hidratos de Carbono	39,0g
- dos quais açúcares	38,0g
Fibra	6,6 g

Proteínas	17,0g
Sal	0,04g

## EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificadas com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT,ES
Conservação	Armazenar num local fresco e seco
Validade	18 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

## LOGÍSTICA

	<b>Balde</b>
Quantidade	10 kg
Comprimento	27,0 cm
Largura	27,0 cm
Altura	25,0 cm
Peso Líquido	10,000 Kg
Peso Bruto	10,500 Kg
Volume	0,018 m <sup>3</sup>
Material	Plástico
Unidade de Venda	