

Ficha Técnico Comercial

FTC 0623/01.06
16-01-2025

PRODUTO

Código	0200055
Designação	TOPPING CHOCOLATE PROGELCONE MONZA 1,2KG
Descrição	Topping com sabor bem definido a chocolate, para decorar gelados, sobremesas e bolos. Ideal também para batidos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Xarope de glucose, açúcar, água, cacau magro (8%), chocolate em pó (3,5%) (cacau, cacau magro, açúcar, pasta de cacau), acidificante: ácido cítrico, conservante: sorbato de potássio.	
Aspecto	Espesso	
Cor	Castanho	
Sabor	Chocolate	
Odor	Característico	
Físico - químicas	°Brix	70 - 74
	Densidade	1,310 - 1,370g/cm ³
	pH	6,00 - 6,60
Microbiologia	Microrganismos totais (não inclui bactérias ácido-lácteas)	máx. 200 ufc/g
	Bolores	máx. 100 ufc/g
	Leveduras	máx. 100 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausência ufc/25g
	<i>Enterobacterias</i>	máx. 10ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	máx. 100ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1187kJ 280kcal
Lípidos - dos quais saturados	1,5g 0,9g
Hidratos de Carbono - dos quais açúcares	63,2g 48,0g
Fibras	1,7g
Proteínas	2,3g
Sal	0,0g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES, EN, FR.	
Conservação	Armazenar o produto na embalagem original em local fresco e seco, longe de fontes de luz e calor.	
Validade	24 meses	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares	
Marcação	Com marcação de lote e validade	
Código de barras	EAN 13	5601421500534
	ITF 14	15601421500531

LOGÍSTICA

	Frasco	Caixa
Quantidade	1,200 Kg	6 x 1,200 Kg
Comprimento	7,7 cm	25,0 cm
Largura	7,7 cm	16,2 cm
Altura	27,8 cm	28,5 cm
Peso Líquido	1,200 Kg	7,200 Kg
Peso Bruto	1,271 Kg	7,780 Kg
Volume	0,002 cm ³	0,012 cm ³
Material	Plástico	Cartão
Unidade de Venda		

