

Ficha Técnico Comercial

FTC 7411/01.00
19-03-2026

PRODUTO

Código	0203993
Designação	FIDEO CHOCOLATE NEGRO PURO IEA CHOC 1KG
Descrição	Fideo de chocolate

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, cacau magro em pó, emulsionante (E-322 lecitina de girassol), xarope de glucose e aroma natural	
	Alérgenos: Pode conter vestígios soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Pode conter vestígios frutos de casca rija e produtos à base destes frutos.	
Aspecto	Fideo	
Cor	Castanho	
Sabor	Chocolate	
Odor	Característico	
Físico - Químicas	Humidade 115°C	< 1,5%
Microbiologia	Aeróbios mesófilos	< 10.000 ufc/g
	Enterobactérias totais	< 10 ufc/g
	Bolores e leveduras	Máx. 100 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2038 kJ 486 Kcal
Lípidos	25,8 g ± 2
- dos quais saturados	15,9 g ± 2
- dos quais monoinsaturados	8,8 g ± 1
- dos quais polinsaturados	1,4 g ± 0,2
Hidratos de Carbono	59,8 g ± 3
- dos quais açúcares	52,9g ± 3
Fibra	4,3 g ± 1
Proteínas	4,8 g ± 1
Sal	0,77 g ± 0,1

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 uma temperatura entre 15 e 25 °C e humidade relativa inferior a 65%. Uma vez aberta a embalagem, mantê-la bem fechada e nas condições de armazenamento indicadas para preservar as propriedades do produto.
Validade	18 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa
Quantidade	1,00 kg	5 x 1,00 kg
Comprimento	14,0 cm	26,6 cm
Largura	5,0 cm	17,7 cm
Altura	19,0 cm	19,0 cm
Peso Líquido	1,000 Kg	5,000 Kg
Peso Bruto	1,034 Kg	5,370 Kg
Volume	0,001 m ³	0,009 m ³

Material	Plástico	Cartão
Unidade de Venda		