

Ficha Técnico Comercial

FTC 5021/01.01
06-11-2024

PRODUTO

Código	0204155
Designação	BOLAS CRISPIES CHOCOLATE MIX 5MM EUROCAO 2X1,5KG
Descrição	Bolas de cereais expandido cobertas com chocolate negro, chocolate de leite e chocolate branco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Cereais expandidos (farinha de arroz, farinha de TRIGO, açúcar, farinha de MALTE, sal), chocolate (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, MANTEIGA concentrada, emulsionantes (lecitina de girassol, polirricinoleato de poliglicerol), aroma natural), chocolate de LEITE (açúcar, manteiga de cacau, LEITE gordo em pó, pasta de cacau, LEITE magro em pó, emulsionantes (lecitina de girassol), aroma natural), chocolate branco (açúcar, manteiga de cacau, LEITE gordo em pó, emulcionante (lecitina de girassol), aroma natural), maltodextrina, espessante: (goma arábica), agente de revestimento (goma laca).	
	Alergénios: Contém cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais (trigo); Contém leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose); Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios de frutos de casca rija e produtos à base destes frutos; Pode conter vestígios de mostarda e produtos à base de mostarda.	
Aspecto	Bolas semi-crocantes	
Cor	Castanho claro, castanho escuro e branco	
Sabor	Cereal com chocolate negro, chocolate de leite e chocolate branco	
Físico - Químicas	Humidade	<6%
Microbiologia	Aeróbios totais	<10.000ufc/g
	Enterobactérias	<10ufc/g
	Bolores e Leveduras	Max. 100ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente/25g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente/25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1968kJ 470Kcal
Lípidos	22,6g±2
- dos quais saturados	14,2g±2

- dos quais insaturados	7,1g±1
- dos quais poliinsaturados	1,0g±0,1
- dos quais ácidos gordos trans*	<1%
Hidratos de Carbono	65,9g±3
- dos quais açúcares	34,8g±3
Fibra	1,2g±0,5
Proteínas	5,4g±1
Sal	0,2g±0,1

* Percentagem baseada na gordura

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES
Conservação	Conservar o produto em local fresco, e seco, longe de odores fortes, a uma temperatura 15 - 25°C e humidade relativa <65%. Uma vez aberta a embalagem, manter bem fechado.
Validade	12 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Caixa	Paleta
Quantidade	2x1,5kg	130 cx
Comprimento	29,8 cm	120,0 cm
Largura	22,0 cm	80,0 cm
Altura	13,0 cm	147,5 cm
Peso Líquido	3,000 Kg	390,000 Kg
Peso Bruto	3,400 Kg	465,000 Kg
Volume	0,009 m ³	1,416 m ³
Material	Plástico	Madeira
Unidade de Venda		