Ficha Técnico Comercial

FTC 4906.00
08-12-2021

PRODUTO

Código	0107562
Designação	ECCO-SALSA DIP WHITE CHOCOLATE 3,5KG
Descrição	Topping de chocolate branco para sobremesas e geladaria.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Composição	Açúcar, óleo vegetal (girassol), **LEITE** gordo em pó, soro de **LEITE** em pó, manteiga de cacau, emulsionante: E322 (**SOJA**) e aromas. Alergéneo: Contém soja e produtos à base de soja; Contém leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose); Pode conter vestígios de frutos de casca rija, e produtos derivado destes frutos (avelã).	
Aspecto	Creme	
Cor	Branco	
Sabor	Chocolate branco	
Físico - Quimicas	Humidade 115°C	1,5%
	Tamanho da particula	<30 micras
Microbiologia	Aeróbios mesófilos	<10000ufc/g
	Enterobactérias Totais	<10ufc/g
	Bolores e Leveduras	Max. 100ufc/g
	Listeria *monocytogenenes*	Ausente em 25g
	Salmonella spp	Ausente em 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2408kJ
	576Kcal
Lípidos	36,0g±2
- dos quais saturados	7,1g±0,5
- dos quais monoinsaturados	9,6g±0,5
- dos quais poliinsaturados	18,6g±2
- dos quais ácidos gordos trans	<1%
Hidratos de Carbono	56,8g ±2
- dos quais açúcares	56,8g ±2
Proteínas	5,2 ±2
Fibra	0,0g
Sal	0,20g ± 0,05

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT
Conservação	Conservar o produto em local fresco. Temperatura 15-25°C. Uma vez aberto a embalagem, manter bem fechado e em condições de armazenamento indicadas para conservar as propriedades do produto.
Validade	12 meses a partir da data de fabrico.
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Balde
Quantidade	1 un
Comprimento	19,2cm
Largura	19,2cm
Altura	13,5cm
Peso Líquido	3,500g
Peso Bruto	3,700g
Volume	0,005m^3
Material	Plástico
Unidade de Venda	