

# Ficha Técnico Comercial

FTC 2141/01.03  
28-07-2023

## PRODUTO

|            |  |
|------------|--|
| Código     | 0122501  |
| Designação | MONZA SOFT-ICE CHOCOLATE 8X1,2KG                                 |
| Descrição  | Produto especialmente desenhado para as máquinas de gelado soft. |

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|              |  |
|--------------|--|
| Ingredientes | Açúcar em pó (açúcar, amido), dextrose, cacau magro em pó, LEITE magro em pó, espessantes: E412, E466, E407. |
|--------------|--|

### Alergéneos:

Contém leite e produtos à base de leite.

Pode conter vestígios de: cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais, ovo e produtos à base de ovo, soja e produtos à base de soja, frutos de casca rija e produtos à base destes frutos, peixe e produtos à base de peixe, aipo e produtos à base de aipo, crustáceos e produtos à base de crustáceos, mostarda e produtos à base de mostarda e dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l.

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Preparação                      | Misturar o conteúdo do saco em 4 litros de leite. Deixar repousar 10 a 15 minutos antes de colocar na máquina. |
| Aspecto                         | Pó   |
| Cor                             | Castanho   |
| Sabor e Odor                    | Sabor e odor característico do chocolate; isento de sabores e odores estranhos                                 |
| Características físico-químicas | Humidade < 10%   |
| Microbiologia                   | Contagem de microrganismos a 30°C ≤ 50 000 ufc/g   |
|                                 | Contagem de Bolores ≤ 500 ufc/g  |
|                                 | Contagem de Leveduras ≤ 500 ufc/g  |
|                                 | Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> < 10 ufc/g   |
|                                 | Contagem de <i>Escherichia coli</i> < 10 ufc/g   |
|                                 | Contagem de Estafilococos coagulase positiva < 10 ufc/g  |
|                                 | Contagem de <i>Bacillus cereus</i> < 100 ufc/g   |
|                                 | Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> < 10 ufc/g  |
|                                 | Pesquisa de <i>Salmonella</i> ausência em 25 g   |
|                                 | Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> ausência em 25 g   |
|                                 | Pesquisa de esporos de Clostrídios ausência em 0,01g   |

sulfito-redutores

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

| Declaração Nutricional | 100g              |
|------------------------|-------------------|
| Energia                | 1623kJ<br>388kcal |
| Lípidos                | 1,5g              |
| - dos quais saturados  | 1,0g              |
| Hidratos de Carbono    | 88,0g             |
| - dos quais açúcares   | 77,5g             |
| Fibra                  | 1,7g              |
| Proteínas              | 5,1g              |
| Sal                    | 0,68g             |

## EMBALAGEM

|               |  |               |
|---------------|--|---------------|
| Identificação | Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote.<br>Idiomas que constam na rotulagem da embalagem exterior: PT, ES, EN, FR. |               |
| Conservação   | Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.   |               |
| Validade      | 540 dias após data de produção.  |               |
| Material      | O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.  |               |
| Marcação      | Com marcação de lote e validade.   |               |
| Código Barras | EAN13  | 5601421500978 |

## LOGÍSTICA

|              | Caixa                | Paleta               |
|--------------|----------------------|----------------------|
| Quantidade   | 8x1,2 kg             | 45 cxs               |
| Comprimento  | 30,0 cm              | 120,0 cm             |
| Largura      | 30,0 cm              | 80,0 cm              |
| Altura       | 17,0 cm              | 100,0 cm             |
| Peso Líquido | 9,600kg              | 432,000 kg           |
| Peso Bruto   | 10,190 kg            | 481,550 kg           |
| Volume       | 0,015 m <sup>3</sup> | 0,960 m <sup>3</sup> |
| Material     | Caixa de cartão      | Madeira              |

---

Unidade de Venda

---

