

Ficha Técnico Comercial

FTC 6983/01.00
 03-10-2025

PRODUTO

Código	0130006
Nombre	CACAO POLVO 10 - 12% DE ZAAN D11S 25KG
Descripción	Cacao desgrasado en polvo, alcalinizado

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Cacao desgrasado en polvo, alcalinizado (regulador de la acidez: carbonato potásico (E501(i)))	
Color	Característico	
Sabor	Característico	
Físico - Químicas	Contenido de grasa	10,0 - 12,0%
	pH (en solución al 10 %)	7,8 - 8,2
	Finora (a través de un tamiz de 75 µm)	Mín. 99,5%
	Contenido de humedad	Máx. 5,0%
Microbiología	Contagem de microorganismos totales	Máx. 5000 ufc/g
	Mohos	Máx. 50 ufc/g
	Levaduras	Máx. 50 ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i>	Negativo/g
	<i>Escherichia coli</i>	Negativo/g
	<i>Salmonella</i>	Negativo/ (4x375g)

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Declaración Nutricional	100g
Energía	1302kJ 313Kcal
Grasas	11,0g
- de las cuales saturados	6,8g
Hidratos de carbono	12,5g
- de los cuales azúcares	1,0g
Fibra alimentaria	32,0g
Proteínas	22,0g
Sal	0,075g

EMBALAJE

Identificación	Todos los envases de venta/transporte están identificados con un código de barras. Lenguas que aparecen en el etiquetado del envase: PT,ES
Conservación	Las condiciones óptimas de almacenamiento son una temperatura entre 15 y 20 °C (55-65 °F) con una humedad relativa inferior al 50 % en un lugar limpio, seco, bien ventilado y alejado de olores fuertes.
Caducidad	24 meses
Material	El material de envasado es adecuado para el contacto con productos alimentarios
Marcado	Con marcado de lote y fecha de caducidad

LOGÍSTICA

	BOLSA	PALLETE
Cantidad	25 Kg	30 SC
Longitud	76,0 cm	120,0 cm
Anchura	50,0 cm	80,0 cm
Altura	15,0 cm	165,0 cm
Peso Neto	25,000 Kg	750,000 Kg
Peso Bruto	25,500 Kg	782,456 Kg
Volumen	0,057 m ³	1,584 m ³
Material	Bolsa de papel + plástico	Madeira
Unidad de Venta		