



CACAU EM PÓ BLANXART 22 – 24%

CACAU EM PO BLANXART 22-24% EUROCAO 6X1KG

Código do Produto: 0130033

Ingredientes

Cacau em pó alcalinizado de 22 - 24% de manteiga de cacau.

Características Organoléticas

Aspecto	Pó
Cor	Castanho
Sabor	Característico

Características Nutricionais
por 100g de produto

Energia	1642kJ/396kcal
Lípidos	23,0 ± 2g
dos quais saturadas	14,0 ± 2g
Hidratos de carbono	14,4 ± 2g
dos quais açúcares	0,5 ± 0,05g
Proteínas	20,2 ± 2g
Fibra	25,4 ± 2g
Sal	0,00g

Características Físico-Químicas

Humidade	<5%
pH	8,0 ± 0,3
Conteúdo de gordura	23 ± 1%

Características Microbiológicas

Contagem microorganismos total	<10.000ufc/g
Bolores e Leveduras	Max. 500ufc/g
Coliformes	<10ufc/gr
<i>Escherichia coli</i>	Ausência em 0,1g
<i>Staphylococcus coagulase +</i>	Ausência em 0,01g
<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 100g

Identificação

Todas as embalagens de venda e embalagens de transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote.
Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES, EN.

Conservação

Conservar em local fresco e seco. Temperatura 14-24°C. Humidade relativa <65%.

Validade do produto

18 meses a partir da data de fabrico.

Material de embalagem

O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.

Embalagem de Venda/

Descrição da Embalagem	Caixa de cartão contendo 6 sacos de 1kg cada.
Dimensões (CxLxA)	36,5x19,7x28,7cm
Volume	0,021m ³
Peso líquido	6,000kg
Peso bruto	7,000kg
Marcações	Com marcação de lote e validade

Transporte

