

Ficha Técnico Comercial

FTC 7001/01.00
10-10-2025

PRODUTO

Código	0130039
Nombre	TOSCHI - CACAO POLVO 22 - 24% 1KG
Descripción	Cacao en polvo. Producto semielaborado en polvo para heladerías. Para uso profesional.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Cacao en polvo	
Aspecto	Polvo fino	
Color	Rojo oscuro intenso	
Sabor	Típico	
Olor	Típico	
Microbiología	Carga bacteriana total	<5000 ufc/g
	<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
	Mohos y Levaduras	<500 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Declaración Nutricional	100g
Energía	1590kJ 380Kcal
Grasas	22,5g
- de las cuales saturados	13,6g
Hidratos de carbono	8,7g
- de los cuales azúcares	0,6g
Proteínas	19,4g
Sal	0,08g

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	Conserva en el envase original cerrado, alejado de fuentes de calor, en un lugar seco, limpio y fresco (temperatura recomendada 10-25°C). Es preferible evitar grandes cambios de temperatura que puedan afectar negativamente al producto.
Caducidad	30 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	CAJA	PALLETE
Cantidad	1,00 kg	12 x 1,00 kg	32 cxs
Longitud	14,0 cm	27,0 cm	120,0 cm
Anchura	9,0 cm	30,0 cm	80,0 cm
Altura	30,0 cm	40,0 cm	175,0 cm
Peso Neto	1,000 kg	12,000 kg	384,0 kg
Peso Bruto	1,060 kg	12,725 kg	430,200 kg
Volumen	0,004 m ³	0,032 m ³	1,680 m ³
Material	Plástico	Cartón	Madera
Unidad de Venta			