

# Ficha Técnico Comercial

FTC 5097/01.01  
02-01-2025

## PRODUTO

Código	0130050
Designação	NIBS DE CACAU BLANXART 1,5KG
Descrição	Pedaços de cacau

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Cacau	
Aspecto	Pedaços de cacau tostados e descascados	
Cor	Característica	
Sabor	Cacau tostado	
Físico - Químicas	Humidade	< 3%
	Tamanho da partícula	0,4 - 1,2 cm
Microbiologia	Aeróbios mesófilos	< 10000 ufc/g
	Enterobactérias totais	< 10ufc/g
	Bolores e leveduras	Máx. 100 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25g

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2510kJ 607Kcal
Lípidos	50,4g ± 2
- dos quais saturados	28,7g ± 2
Hidratos de Carbono	15,0g ± 2
- dos quais açúcares	1,3g ± 0,5
Fibra	15,3g ± 2
Proteínas	15,7 g ± 2
Sal	0,0 g

## EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT,ES
Conservação	Conservar num local fresco e seco. A uma temperatura entre 15 e 21 °C, humidade relativa inferior a 65%. Uma vez aberta, manter a embalagem bem fechada e nas condições de armazenamento indicadas para preservar as propriedades do produto.
Validade	18 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

## LOGÍSTICA

	<b>Balde</b>
Quantidade	1,500 kg
Comprimento	17,1 cm
Largura	17,1 cm
Altura	13,6 cm
Peso Líquido	1,500 Kg
Peso Bruto	1,620 Kg
Volume	0,004 m <sup>3</sup>
Material	Plástico
Unidade de Venda	