

Ficha Técnico Comercial

FTC 5026/01.01
14-01-2025

PRODUTO

Código	0130203
Designação	CHOCOLATE EM PO 32% CACAU NORTE 3X5KG
Descrição	Preparado de cacau (min 32%) em pó.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, cacau magro em pó, aroma	
	Alergénios: Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	
Aspecto	Pó-fino	
Cor	Castanho	
Sabor	Cacau	
Microbiologia	Aeróbios mesófilos	< 5000 ufc/g
	Enterobácterias totais	< 10ufc/g
	Bolores e leveduras	< 100 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1595kJ 383Kcal
Lípidos	3,5g ±0,5
- dos quais saturados	2,3g ±0,5
- dos quais monoinsaturados	1,2g ±0,5
- dos quais polinsaturados	0,1g ±0,05
Hidratos de Carbono	73,5g ±2
- dos quais açúcares	68,0g ±2
Fibra	10,0g ±0,5
Proteínas	7,7g ±0,5
Sal	0,1g ±0,05

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, seco e protegido da luz. Uma vez aberta, manter a embalagem bem fechada e nas condições de armazenamento indicadas.
Validade	12 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Caixa
Quantidade	3 x 5,00 kg
Comprimento	16,0 cm
Largura	16,0 cm
Altura	19,0 cm
Peso Líquido	15,000 Kg
Peso Bruto	16,000 Kg
Volume	0,005 m ³
Material	Cartão
Unidade de Venda	