

## Ficha Técnico Comercial

FTC 6496/01.00  
26-01-2025

### PRODUTO

Código	0138065
Designação	MONZA-CHOKNUT-COBERTURA PASTILHA SUCEDANEO CHOCOLATE NEGRO 12% CACAU 20KG
Descrição	Chocolate adequado para preparação e decoração de bolos.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, matéria gorda vegetal (palmiste), cacau em pó, emulsionantes: lecitina de girassol, e E476 e aromas.	
	Alérgenos: Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose).	
Aspecto	Sólido homogéneo	
Cor	Castanho	
Sabor	Característico a chocolate	
Odor	Característico a chocolate	
Físico - Químicas	Humidade (g/100g)	0,6g
	pH (20°C)	5,68
	aW	0,662
	Cinzas (g/100g)	0,89g
Microbiologia	Microorganismos totais	<5000 ufc/g
	Bolores e Leveduras	<50 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
	PAH'S	<3,0

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2305 kJ 551 Kcal
Lípidos	35,1 g
- dos quais saturados	34,3 g
Hidratos de Carbono	56,0 g
- dos quais açúcares	54,9 g
Fibra	0,6 g
Proteínas	2,6 g
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	Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz.
Validade	18 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

## LOGÍSTICA

	Caixa	Palete
Quantidade	20,00 kg	40 CXS
Comprimento	49,0 cm	120,0 cm
Largura	29,0 cm	100,0 cm
Altura	27,0 cm	204,0 cm
Peso Líquido	20,000 Kg	800,000 Kg
Peso Bruto	20,400 Kg	839,000 Kg
Volume	0,038 m <sup>3</sup>	2,448 m <sup>3</sup>
Material	Cartão	Madeira
Unidade de Venda		

