

Ficha Técnico Comercial

FTC 6280/01.00
15-11-2024

PRODUTO

Código	0138066
Designação	MONZA CHOCNUT-COBERTURA PASTILHA SUCEDANEO CHOCOLATE NEGRO 17% CACAU 20KG
Descrição	Cobertura utilizada na preparação e decoração de bolos, para qualquer tipo de pastelaria e sobremesas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, matéria gorda vegetal (palmiste), cacau em pó, emulsionante: lecitina de girassol e polirricinoleato de poliglicerol (E476), aromas.	
	Alergénios: 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)	0,6
	pH a 20°C	5,68
	aW	0,662
	Cinzas (g/100g)	0,89
Microbiologia	Microorganismos totais	<5000 ufc/g
	Bolores e leveduras	<50ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
	PAHS	<3,0

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2299 kJ 550 Kcal
Lípidos	35,6 g
- dos quais saturados	34,6 g
Hidratos de Carbono	53,1 g
- dos quais açúcares	51,7 g
Fibra	1,3 g
Proteínas	3,8 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	Paleta
Quantidade	20,0 kg	40 cxs
Comprimento	40,0 cm	120,0 cm
Largura	24,5 cm	100,0 cm
Altura	31,0 cm	263,0 cm
Peso Líquido	20,000 Kg	800,000 Kg
Peso Bruto	20,400 Kg	839,000 Kg
Volume	0,038 m ³	1,440 m ³
Material	Cartão	Madeira
Unidade de Venda		

