

Ficha Técnico Comercial

FTC 5852/01.01
 18-02-2025

PRODUTO

Código	0138078
Designação	COBERT.CHOC.VEGETAL NEGRO 25% CACAU AZABACHE EUROCAO 2X10KG
Descrição	Cobertura especial com gordura vegetal. Adequada para cobertura de todo o tipo de pastelaria e sobremesas. Teor total de matéria seca do cacau de 25 %.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Gordura vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), açúcar, cacau magro em pó, emulsionante: (E-492, E 322 lecitina de girassol) e aroma.	
	Alergénios: Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Pode conter vestígios de frutos de casca rija e produtos à base destes frutos.	
Preparação	Aquecer o produto por meio de uma camisa de aquecimento e agitação constante até 45/50°C. Aplicar sobre a peça a 38/42°C para obter a máxima qualidade de secagem e brilho. Se a secagem for efectuada em túnel frio, recomendamos uma temperatura de entrada de 4/6°C e uma temperatura de saída de 10/12°C. HR < 55%.	
Aspecto	Sólido	
Cor	Castanho-escuro	
Sabor	Cacau intenso	
Odor	Cacau intenso	
Físico - Químicas	Humidade (%)	< 1,5%
	Tamanho de partícula	< 30 micras
	Viscosidade plástica	400 – 1000 mPas
	Limite de fluência	<6Pa
Microbiologia	Aeróbios mesófilos	< 10.000 ufc/g
	Enterobácterias totais	< 10 ufc/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	2450 kJ 586 Kcal
Lípidos	42,7 g ± 2
- dos quais saturados	39,1g ± 2
- dos quais monoinsaturados	2,1g ± 0,5
- dos quais polinsaturados	0,5 g ± 0,05
Hidratos de Carbono	39,8 g ± 2
- dos quais açúcares	35,3 g ± 2
Fibra	7,7 g ± 0,5
Proteínas	6,1 g ± 0,5
Sal	0,33 g ± 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 e seco. A uma temperatura entre 15 e 25 °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	12 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Caixa
Quantidade	2 x 10,00 kg
Comprimento	49,0 cm
Largura	29,0 cm
Altura	27,0 cm
Peso Líquido	20,000 Kg
Peso Bruto	20,400 Kg
Volume	0,038 m ³
Material	Cartão

Unidade de Venda

