

Ficha Técnico Comercial

FTC 6270/01.00
14-11-2024

PRODUTO

Código	0138240
Designação	CREMA VELA CHOCOLATE BRANCO EUROCAO 6KG
Descrição	Creme de chocolate branco para barrar

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	açúcar, óleo e gordura vegetal (karité e girassol), LEITE gordo em pó, 10% chocolate branco (LEITE gordo em pó, SORO DE LEITE, açúcar, manteiga de cacau), SORO DE LEITE, emulsionante (E 322- lecitina de SOJA, E 471), aroma natural	
	Alergénios: Contém soja e produtos à base de soja; Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Pode conter vestígios frutos de casca rijá e produtos à base destes frutos	
Aspecto	Creme	
Cor	Branco “amarelado”	
Sabor	Chocolate branco	
Físico - Químicas	Humidade	<1,5%
	Tamanho da partícula	<30 µ
Microbiologia	Aeróbios mesófilos	<10000 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	2362 kJ 582 Kcal
Lípidos	38,3 g ±2
- dos quais saturados	14,5 g ±2
- dos quais monoinsaturados	16,7 g ±2
- dos quais poliinsaturados	5,4 g ±0,5
Hidratos de Carbono	52,3 g ±2
- dos quais açúcares	52,3 g ±2

Proteínas	6,2 g ±0,5
Sal	0,49 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 e 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

	Balde
Quantidade	6,00 kg
Comprimento	21,7 cm
Largura	21,7 cm
Altura	18,3 cm
Peso Líquido	6,000 Kg
Peso Bruto	6,500 Kg
Volume	0,009 m ³
Material	Plástico
Unidade de Venda	