

Ficha Técnico Comercial

FTC 3129/01.01
18-10-2024

PRODUTO

Código	0138316
Designação	RIZOS EUROCAO CHOCOLATE PURO NEGRO 2KG
Descrição	Raspas de chocolate negro

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, pasta de cacau, MANTEIGA de cacau, manteiga concentrada, emulsionante: lecitina de girassol e aroma natural.	
	Alergénios: Contém leite e produtos á base de leite (incluindo a lactose) (manteiga); Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja.	
Aspecto	Raspas de chocolate	
Cor	Castanho-escuro	
Sabor	Chocolate	
Físico - Químicas	Humidade (115°C)	<1,5%
	Tamanho	9 - 12mm
Microbiologia	Aeróbios mesófilos	<10.000 ufc/g
	Enterobácterias Totais	<10 ufc/g
	Bolores e Leveduras	Máx. 100 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Não detetado/ 25g
	<i>Salmonella spp</i>	Não detetado/ 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2219 kJ 532 Kcal
Lípidos	32,9g±2
- dos quais saturados	20, g±2
- dos quais monoinsaturados	10,8g±2
- dos quais poliinsaturados	1,3g±0,5
Hidratos de Carbono	50,6g±2
- dos quais açúcares	47,9g±2
Fibra	6,7g±0,5

Proteínas	5,2g±0,5
Sal	0,03g±0,005

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 12-20°C e humidade relativa inferior a 65%. Uma vez aberta a embalagem, mantê-la bem fechada e nas condições de armazenamento indicadas para preservar as propriedades do produto.
Validade	18 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Caixa
Quantidade	2,00 kg
Comprimento	40,0 cm
Largura	30,0 cm
Altura	15,0 cm
Peso Líquido	2,000 Kg
Peso Bruto	2,400 Kg
Volume	0,018 m ³
Material	Cartão
Unidade de Venda	