

Ficha Técnico Comercial

FTC 6493/01.00
23-01-2025

PRODUTO

Código	0138505
Designação	MONZA CHOKNUT-CREME FORNO AVELA 13KG
Descrição	Creme de chocolate com avelã, ideal para recheio antes de forno.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, óleo vegetal (colza, palma), cacau com baixo teor de gordura 10,5%, amido modificado, emulsionante: lecitina (SOJA), AVELÃ 0,5%, aromas	
	Alergénios: Contém soja e produtos à base de soja; Contém frutos de casca rija e produtos à base destes frutos (avelã); Pode conter vestígios leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija e produtos à base destes frutos.	
Aspecto	Característico	
Cor	Característico	
Sabor	Chocolate e avelã	
Odor	Chocolate e avelã	
Físico - Químicas	Humidade	Máx 2,0%
	Cinzas	Máx 2,0%
	aW	0,4 ± 0,2
Microbiologia	Contagem total de Microrganismos	< 7500 ufc/g
	Coliformes totais	< 100 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente /25g
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase +	< 10 ufc/g
	Leveduras	< 250 ufc/g
	Bolores	< 250 ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2210 kJ 529 Kcal
Lípidos	29,0 g
- dos quais saturados	3,2 g

Hidratos de Carbono	62,9 g
- dos quais açúcares	55,2 g
Fibra	3,2 g
Proteínas	2,5 g
Sal	0,05 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 num local fresco e seco, a uma temperatura entre 16°C e 20°C. O produto não deve ser exposto directamente à luz solar
Validade	18 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote
Código de barras	EAN13 5601421009617

LOGÍSTICA

	Balde
Quantidade	13,00 kg
Comprimento	27,2 cm
Largura	27,2 cm
Altura	26,5 cm
Peso Líquido	13,000 Kg
Peso Bruto	14,000 Kg
Volume	0,020 m ³
Material	Plástico
Unidade de Venda	