

## Ficha Técnico Comercial

FTC 6494/01.00  
23-01-2025

### PRODUTO

Código	0138506
Designação	MONZA CHOKNUT-CREME FORNO AVELA 25KG
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 à luz solar directa	
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	5601421009624

## LOGÍSTICA

	<b>Balde</b>
Quantidade	25,00 kg
Comprimento	32,2 cm
Largura	32,2 cm
Altura	39,4 cm
Peso Líquido	25,000 Kg
Peso Bruto	26,000 Kg
Volume	0,041 m <sup>3</sup>
Material	Plástico
Unidade de Venda	