

Ficha Técnico Comercial

FTC 6790/01.00
20-06-2025

PRODUTO

Código	0138858
Designação	ICAM-PASTILHAS CHOCOLATE NEGRO MODELLA 52% SC4KG
Descrição	Chocolate preto (Mínimo de sólidos de cacau: 52%) Sem glúten.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante: lecitina de SOJA, aroma natural (baunilha)	
	Alergénios: Contém soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite (incluindo lactose);	
Aspecto	Sólido	
Cor	Castanho	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	
Físico - Químicas	Teor de gordura (%)	31 - 33
	Humidade (%)	1,0
	Tamanho	Máx 22 µm
Microbiologia	Microorganismos totais viáveis	5000 ufc/g
	Bolores	50 ufc/g
	Leveduras	50 ufc/g
	Enterobactérias	< 10 ufc/g
	<i>Staphilococcus</i> coag. +	Ausente em 0,01g
	<i>Salmonella</i> spp	Ausente em 100g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2223 kJ 533 Kcal
Lípidos	32,0 g
- dos quais saturados	19,5g
Hidratos de Carbono	51,2 g

- dos quais açúcares	45,7 g
Fibra	6,8 g
Proteínas	6,7 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 máxima de 18°C /64°F e humidade relativa máxima 50 %.	
Validade	30 meses	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares	
Marcação	Com marcação de lote	
Código de barras	EAN13	8006070083143

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa
Quantidade	4,00 kg	3 x 4,00kg
Comprimento	24,0 cm	32,0 cm
Largura	16,0 cm	23,0 cm
Altura	32,0 cm	31,5 cm
Peso Líquido	4,000 Kg	12,000 Kg
Peso Bruto	4,040 Kg	13,000 Kg
Volume	0,012 m ³	0,023 m ³
Material	Plástico	Cartão
Unidade de Venda		