

Ficha Técnico Comercial

FTC 6664/01.00
10-04-2025

PRODUTO

Código	0138872
Designação	ICAM - PASTILHAS CHOCOLATE LEITE CARMEL 33% SC4KG
Descrição	Chocolate de leite (Mínimo de sólidos de cacau: 33%) (Mínimo de sólidos de leite: 25%) com caramelo. Sem glúten

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, manteiga de cacau, LEITE em pó, pasta de cacau, LEITE magro em pó, açúcar caramelizado, emulsionante: lecitina de SOJA, sal, aroma natural.	
	Alergéneos: Contém soja e produtos à base de soja; Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).	
Aspecto	Pastilhas	
Cor	Castanho	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	
Físico - Químicas	Teor de gordura	36,5 – 38,5%
	Humidade	Max. 1,0%
	Tamanho nominal das partículas	Max. 15µm
	Viscosidade plástica (40° C)	0,70 – 1,00 Pa.s
Microbiologia	Microorganismos totais (30°C)	Máx. 10000 ufc/g
	Bolores	Máx. 500 ufc/g
	Leveduras	Máx. 500 ufc/g
	Enterobacteria	Máx. 50 ufc/g
	<i>Staphylococcus</i> coag. positiva	Ausente em 0,01g
	<i>Salmonella</i> spp	Ausente em 100g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2380kJ 571Kcal
Lípidos	37,6g
- dos quais saturados	22,4g
Hidratos de Carbono	48,1g
- dos quais açúcares	47,3g
Fibra	1,0g
Proteínas	9,6g
Sal	0,6g

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 temperatura de 18°C /64°F, e humidade relativa máxima de 50 %.
Validade	22 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote
Código de barras	EAN13 8006070182696

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa	Palete
Quantidade	4,00 kg	3 x 4,00 kg	48 Cxs
Comprimento	24,0 cm	31,5 cm	120,0 cm
Largura	16,0 cm	23,0 cm	80,0 cm
Altura	32,0 cm	32,0 cm	143,0 cm
Peso Líquido	4,000 Kg	12,000 Kg	576,000 Kg
Peso Bruto	4,040 Kg	13,000 Kg	647,000 Kg
Volume	0,012 m ³	0,023 m ³	1,373 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			