Ficha Técnico Comercial

FTC 7624/01.00
22-10-2026

PRODUTO

Código	0138875
Designação	ICAM-PASTILHAS CHOCOLATE BRANCO VANINI SC4KG
Descrição	Chocolate branco

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	manteiga de cacau, açúcar, LEITE em pó, emulsionante: lecitina de SOJA, extracto de baunilha. Alergénios: Contém soja e produtos à base de soja; Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).	
Aspecto	Pastilhas	
Cor	Branco	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	
Físico - Químicas	Teor de gordura	42% - 44,5%
	Humidade	Máx. 1,5%
	Viscosidade plástica (40 °C)	1,00 - 1,50 Pa.s
	Tamanho de partículas	Máx. 24µm
Microbiologia	Microorganismos totais viáveis	Máx. 10000 ufc/g
	Bolores	Máx. 500 ufc/g
	Leveduras	Máx. 500 ufc/g
	Enterobacteria	Máx. 50 ufc/g
	Staphylococcus coag. positiva	Ausente em 0,01g
	Salmonella spp	Ausente em 100g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2518kJ 605Kcal
Lípidos	43,3g
- dos quais saturados	26,0g
Hidratos de Carbono	45,1g
- dos quais açúcares	45,1g
Fibra	0,1g
Proteínas	8,7g
Sal	0,2g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras.
Conservação	Armazenar num local fresco e seco, à temperatura máxima de 18 °C/64 °F e HR máxima 50 %.
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 8006070083730

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa	Palete
Quantidade	4,00 kg	3 x 4,00 kg	48 Cxs
Comprimento	24,0 cm	32,0 cm	120,0 cm
Largura	16,0 cm	23,0 cm	80,0 cm
Altura	32,0 cm	31,5 cm	141,0 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	1,354 m^3
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			