

Ficha Técnico Comercial

FTC 7576/01.00
08-09-2026

PRODUTO

Código	0138903
Designação	BARIMA-PASTILHAS CHOCOLATE NEGRO 56% CX10KG
Descrição	Cobertura de Chocolate Negro. Ideal para bolos, sobremesas, gelados, padaria.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Massa de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante: E322 (lecitina), aroma natural de baunilha	
	Alergénios: Pode conter vestígios leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Pode conter vestígios soja e produtos à base de soja.	
Aspecto	Homogéneo	
Cor	Castanho-escuro	
Sabor	Típico	
Odor	Típico	
Físico - Químicas	Humidade (%)	Máx 1%
	Gordura total	Mín. 35,0%
	Sólidos secos de cacau	Min. 56,0 %
Microbiologia	Microorganismos totais	Máx 5000 ufc/g
	Bolores	Máx 50 ufc/g
	Leveduras	Máx 50 ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i>	Máx 10 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente em 250g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2329 kJ 559 Kcal
Lípidos	36,6 g
- dos quais saturados	22,0 g

- dos quais monoinsaturados	12,8 g
- dos quais polinsaturados	1,6 g
Hidratos de Carbono	47,4 g
- dos quais açúcares	42,7 g
- dos quais amido	2,1 g
Fibra	7,4 g
Proteínas	5,5 g
Sal	0,01 g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras.
Conservação	Armazenar o produto a uma temperatura entre 12 e 20°C, humidade relativa máx.70% e proteger de odores estranhos e da luz solar direta.
Validade	24 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Caixa	Palete
Quantidade	10,00 Kg	72 Cajas
Comprimento	40,0 cm	120,0 cm
Largura	20,0 cm	80,0 cm
Altura	21,0 cm	141,0 cm
Peso Líquido	10,000 Kg	720,000 Kg
Peso Bruto	10,313 Kg	765,536 Kg
Volume	0,017 m ³	1,354 m ³
Material	Cartão	Madeira
Unidade de Venda		