

Ficha Técnico Comercial

FTC 6743/01.00
20-05-2025

PRODUTO

Código	0138917
Designação	BARIMA-PASTILHAS CHOCOLATE BRANCO 24% ECONOMICO CX10KG
Descrição	Cobertura de Chocolate branco. Ideal para bolos, sobremesas, gelados, padaria.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, manteiga de cacau, LEITE gordo em pó, PROTEINA em pó, LACTOSE, emulsionante: 322 (lecitina de girassol), aroma natural de baunilha	
	Alergénios: Contêm leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Pode conter vestígios soja e produtos à base de soja;	
Aspecto	Homogéneo	
Cor	Castanho-claro	
Tamanho	8 ± 2,0 mm	
Sabor	Típico	
Odor	Típico	
Físico - Químicas	Humidade (%)	Máx 1%
	Gordura total	29,3% ±1,5
	Sólidos secos de cacau	26,0 % ±1,5
	Sólidos secos de leite	15,0 % ±1,0
	Gordura láctea	4,2% ±0,5
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>Escherichia coli</i>	0/g
	<i>Salmonella</i>	0/ 250g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2248 kJ 537 Kcal
Lípidos	29,3 g
- dos quais saturados	17,5 g
Hidratos de Carbono	64,0 g
- dos quais açúcares	63,4 g
Proteínas	4,2 g
Sal	0,19 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 o produto a uma temperatura entre 12 e 20°C, humidade relativa máx.70% e ao abrigo de odores estranhos e luz solar direta
Validade	12 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 Cxs
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	768,076 Kg
Volume	0,017 m ³	1,354 m ³
Material	Cartão	Madeira
Unidade de Venda		