

## Ficha Técnico Comercial

FTC 5074/01.02  
15-02-2024

### PRODUTO

|            |                                                                      |
|------------|----------------------------------------------------------------------|
| Código     | 0002540                                                              |
| Designação | CONE ORIGINAL 50X195 BAUNILHA BAND.CRT.RETRAT.PROGELCONE PT ES CX210 |
| Descrição  | Cone de bolacha                                                      |

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ingredientes                    | Farinha de TRIGO, açúcar, matéria gorda vegetal de coco (com antioxidantes: E304i, E306), fibra de AVEIA, sal, emulsionante (lecitina de girassol), xarope de açúcar caramelizado e aroma de baunilha.                                                                                  |                |
|                                 | Alergêneos:<br>Contém cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais (trigo e aveia).<br>Pode conter vestígios de: leite e produtos à base de leite, ovos e produtos à base de ovos, soja e produtos à base de soja e frutos de casca rija e produtos à base destes frutos. |                |
| Aspecto                         | Cónico                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |
| Cor                             | De acordo com padrão aprovado                                                                                                                                                                                                                                                           |                |
| Sabor e Odor                    | Sabor e odor a baunilha, isento de sabor e odor estranhos                                                                                                                                                                                                                               |                |
| Peso por Unidade                | 23,0 - 27,0g                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |
| Comprimento                     | 190,0-200,0mm                                                                                                                                                                                                                                                                           |                |
| Diâmetro                        | 48,0-52,0mm                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
| Ângulo                          | 14°                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |
| Características Microbiológicas | Contagem de microrganismos a 30°C                                                                                                                                                                                                                                                       | ≤ 1000 ufc/g   |
|                                 | Contagem de Bolors                                                                                                                                                                                                                                                                      | ≤ 10 ufc/g     |
|                                 | Contagem de Leveduras                                                                                                                                                                                                                                                                   | ≤ 10 ufc/g     |
|                                 | Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>                                                                                                                                                                                                                                                   | ≤ 10 ufc/g     |
|                                 | Contagem de <i>Escherichia coli</i>                                                                                                                                                                                                                                                     | < 10 ufc/g     |
|                                 | Contagem de <i>Estafilococos</i> coagulase positiva                                                                                                                                                                                                                                     | ≤ 10 ufc/g     |
|                                 | Contagem de <i>Bacillus cereus</i>                                                                                                                                                                                                                                                      | ≤ 100 ufc/g    |
|                                 | Pesquisa de <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                                                                                                                           | Ausente em 25g |
|                                 | Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                                                                                                                                                                               | Ausente em 25g |
|                                 | Pesquisa de esporos de Clostrídios sulfito-redutores                                                                                                                                                                                                                                    | Ausente em 1g  |

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

|                        |      |
|------------------------|------|
| Declaração Nutricional | 100g |
|------------------------|------|

|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| Energia               | 1686kJ<br>/403kcal |
| Lípidos               | 6,4 g              |
| - dos quais saturados | 5,2g               |
| Hidratos de Carbono   | 76,5g              |
| - dos quais açúcares  | 35,6g              |
| Fibra                 | 7,1g               |
| Proteínas             | 6,4g               |
| Sal                   | 0,41g              |

## EMBALAGEM

|               |                                                                                                                                                               |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Identificação | Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote.<br>Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES. |
| Conservação   | Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.                                                                                                          |
| Validade      | 365 dias                                                                                                                                                      |
| Material      | O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares                                                                                |
| Marcação      | Com marcação de lote                                                                                                                                          |

## LOGÍSTICA

|                  | Caixa                                                                                 | Palete              |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Quantidade       | 210 uns                                                                               | 24 cxs              |
| Comprimento      | 49,0cm                                                                                | 120,0cm             |
| Largura          | 28,7cm                                                                                | 80,0cm              |
| Altura           | 42,2cm                                                                                | 184,0cm             |
| Peso Líquido     | 5,250kg                                                                               | 126,000kg           |
| Peso Bruto       | 7,650kg                                                                               | 206,600kg           |
| Volume           | 0,059m <sup>3</sup>                                                                   | 1,766m <sup>3</sup> |
| Material         | Cartão canelado                                                                       | Madeira             |
| Unidade de Venda |  |                     |