

Ficha Técnico Comercial

FTC 2671/01.05
01-10-2024

PRODUTO

Código	0014016
Designação	BOLACHA ROLL WAFFER CARAMEL 24X200G

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Farinha de TRIGO, açúcar, matéria gorda vegetal de coco, fibra de AVEIA, sal, emulsionante (lecitina de girassol), xarope de açúcar caramelizado e aroma de baunilha.	
	Alergéneos: Contém cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais (trigo e aveia).	
Aspecto	Bolacha em forma de rolo	
Cor	De acordo com padrão aprovado	
Sabor e Odor	Sabor e odor a baunilha, isento de sabor e odor estranhos	
Peso por Unidade	6,0 – 8,5g	
Comprimento	150,0-175,0mm	
Diâmetro	11,0-14,0mm	
Características Microbiológicas	Contagem de microrganismos a 30°C	≤1000 ufc/g
	Contagem de Bolores	≤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 Estafilococos 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	1742kJ /413kcal
Lípidos	7,2 g
- dos quais saturados	6,2g
Hidratos de Carbono	77,4g
- dos quais açúcares	37,9g

Fibra	6,8g
Proteínas	6,1g
Sal	0,495g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES, FR,EN.
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	24 sacos	60cxs
Comprimento	38,9cm	120,0cm
Largura	38,9cm	80,0cm
Altura	21,2cm	227,0cm
Peso Líquido	4,800kg	288,000kg
Peso Bruto	5,170kg	333,200 kg
Volume	0,032m ³	2,179m ³
Material	Cartão canelado	Madeira
Unidade de Venda		