

# Ficha Técnico Comercial

FTC 6000/01.00  
11-06-2024

## PRODUTO

|             |  |
|-------------|--|
| Código      | 0107550  |
| Nombre      | ECCO-VARIEGATO CHUNKY BUENISSIMO 3,5KG                               |
| Descripción | Producto semielaborado de cacao y avellana, con oblea para heladería |

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                   |  |                  |
|-------------------|--|------------------|
| Ingredientes      | Azúcar, aceite y grasas vegetales (girasol, shea), pasta de AVELLANA, LACTOSA, LECHE desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo, oblea (harina de TRIGO, almidón de TRIGO) emulgente: (E322 SOJA), jarabe de azúcar caramelizado, sal), LECHE desnatada en polvo, emulgente (E322 SOJA) y aroma.<br>Alérgenos:<br>Contiene cereales que contengan gluten y productos derivados (trigo);<br>Contiene soja y productos a base de soja (lecitina de soja);<br>Contiene leche y sus derivados (incluida la lactosa);<br>Contiene frutos de cáscara y productos derivados (avellana);<br>Puede contener trazas de frutos de cáscara y productos derivados. |                  |
| Aspecto           | Crema con trozos de oblea  |                  |
| Color             | Marrón   |                  |
| Sabor             | Cacao y avellana   |                  |
| Físico - Químicas | Humedad (115 °C)   | < 1,5%           |
|                   | Tamaño de partícula  | < 30 micras      |
| Microbiología     | Aeróbios mesófilos   | < 10.000 ufc/g   |
|                   | Enterobacterias Totales  | < 10 ufc/g       |
|                   | Mohos y Levaduras  | Max. 100 ufc/g   |
|                   | <i>Listeria monocytogenes</i>  | No detectado/25g |
|                   | <i>Salmonella spp</i>  | No detectado/25g |

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

| Declaración Nutricional              | 100g              |
|--------------------------------------|-------------------|
| Energía                              | 2349kJ<br>562Kcal |
| Grasas                               | 35,1g ± 2,0       |
| - de las cuales saturadas            | 4,5g ± 0,5        |
| - de las cuales monoinsaturadas      | 11,2g ± 0,5       |
| - de las cuales polinsaturadas       | 15,7g ± 2,0       |
| - de las cuales ácidos grasos trans* | < 1%              |
| Hidratos de carbono                  | 52,2g ± 2,0       |
| - de los cuales azúcares             | 47,9g ± 2,0       |
| Fibra alimentariadietética           | 2,6g ± 0,5        |
| Proteínas                            | 5,4g ± 0,5        |
| Sal                                  | 0,13g ± 0,05      |

\* Porcentaje sobre la grasa

## EMBALAJE

|                |   |
|----------------|---|
| Identificación | Todos los envases de venta/transporte están identificados con un código de barras. Lenguas que aparecen en el etiquetado del envase: PT, ES.  |
| Conservación   | Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto. |
| Caducidad      | 12 meses  |
| Material       | El material de envasado es adecuado para el contacto con productos alimentarios   |
| Marcado        | Con marcado de lote y fecha de caducidad  |

## LOGÍSTICA

|                 | CUBO  | PALETE               |
|-----------------|---|----------------------|
| Cantidad        | 3,5 Kg  | 180 un               |
| Longitud        | 19,2 cm   | 120,0 cm             |
| Anchura         | 19,2 cm   | 80,0 cm              |
| Altura          | 13,5 cm   | 116,0 cm             |
| Peso Neto       | 3,500 kg  | 630,000 Kg           |
| Peso Bruto      | 3,700 kg  | 689,000 Kg           |
| Volumen         | 0,005 m <sup>3</sup>  | 1,114 m <sup>3</sup> |
| Material        | Plástico  | Madera               |
| Unidad de Venta |  |                      |