

Ficha Técnico Comercial

FTC 6996/01.01 15-10-2025

PRODUTO

Código 0112942

Designação MOKA - MIX FRAPPE CHOCOLTE DECADENCE 1KG

Descrição Pó semi-acabado e pré-misturado para aplicações em frappe

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Açúcar, cacau em pó (20%), xarope de glucose, gordura vegetal (coco), LEITE magro em pó, proteína do LEITE, maltodextrina, estabilizadores (E340, E451, E412), emulsionantes (E472c), sal, antiaglomerante (E551), aromas, corante (E160a).			
Alergénios: Contém leite e produtos á base de leite (incluindo a lactose); Pode conter vestígios de cereais que contém glúten e produtos à base destes cereais; Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja.			
Bebida gelada - coloque no liquidificador uma colher do mix (60 g) com 1,5 colheres (130-150 ml) de leite e 200 g de gelo. Bebida quente - adicione meia colher do mix (30 g) a 180 ml de leite quente. Máquina de granizados -Adicione 4 litros de leite e 1 kg do mix.			
Pó			
Castanho			
Característico			
Característico			
Contagem total de microorganismos viáveis	≤ 50000 ufc/g		
Bolores e leveduras	\leq 250 ufc/g		
Coliformes	≤ 100 ufc/g		
Escherichia coli	Ausente/g		
Staphylococcus aureus	Ausente/g		
Salmonella spp	Ausente/25g		
	em pó, proteína do LEITE, maltodex emulsionantes (E472c), sal, antiaglomen Alergénios: Contém leite e produtos á base de leite Pode conter vestígios de cereais que cereais; Pode conter vestígios de soja e produto Bebida gelada - coloque no liquidificado (130-150 ml) de leite e 200 g de gelo. Bebida quente - adicione meia colher do Máquina de granizados -Adicione 4 litro Pó Castanho Característico Característico Contagem total de microorganismos viáveis Bolores e leveduras Coliformes Escherichia coli Staphylococcus aureus		



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1499 kJ
	358,03 Kcal
Lípidos	15,7 g
- dos quais saturados	6,4 g
Hidratos de Carbono	64,0 g
- dos quais açúcares	54,4 g
Fibras	3,2 g
Proteínas	4,9 g
Sal	0,2 g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, EN, IT, FR.
Conservação	Armazenar na embalagem original, num local seco e fresco. A uma temperatura ≤25°C.
Validade	24 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa
Quantidade	1,00 kg	10x1,00 kg
Comprimento	30,0 cm	30,0 cm
Largura	8,0 cm	24,0 cm
Altura	16,0 cm	30,0 cm
Peso Líquido	1,000 Kg	10,000 Kg
Peso Bruto	1,010 Kg	10,300 Kg
Volume	0,038 m ³	0,022 m ³
Material	Plástico e alumínio	Cartão



Unidade de Venda	² lm