

Ficha Técnico Comercial

FTC 6585/01.00
 18-03-2025

PRODUTO

Código	0130110
Nombre	GIUSO-CACAO AMARO SOLUBILE 22/24 1KG
Descripción	Polvo semielaborado para la decoración en heladería y pastelería.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Cacao en polvo 99,9%, aromas	
	Alérgenos: Puede contener trazas de soja y productos a base de soja; Puede contener trazas de leche y sus derivados (incluida la lactosa); Puede contener trazas de huevos y productos a base de huevo; Puede contener trazas de frutos de cáscara y productos derivados.	
Aspecto	Polvo	
Color	Marrón oscuro	
Sabor	Característico	
Físico - Químicas	Solubilidad	Buena en la leche o agua
Microbiología	Carga Bacteriana Total	< 10000 ufc/g
	Mohos	< 100 ufc/g
	Levaduras	< 100 ufc/g
	Enterobacterias	< 100 ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 20 ufc/g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Declaración Nutricional	100g
Energía	1317 kJ 317 Kcal
Grasas	22,00g
- de las cuales saturadas	14,00g
Hidratos de carbono	8,70g
- de los cuales azúcares	0,60g
Proteínas	19,00g
Sal	0,07g

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	Almacenar el producto lejos de fuentes de calor y no lo exponer la luz directa del sol.
Caducidad	24 meses
Material	El material de envasado es adecuado para el contacto con productos alimentarios
Marcado	Con marcado de lote y fecha de caducidad

LOGÍSTICA

	BOLSA
Cantidad	1,00 kg
Longitud	37,0 cm
Anchura	9,0 cm
Altura	17,0 cm
Peso Neto	1,000 kg
Peso Bruto	1,100 kg
Volumen	0,006 m ³
Material	Plástico
Unidad de Venta	