

# Ficha Técnico Comercial

FTC 2881/01.01 16-01-2025

#### **PRODUTO**

Código 0138238

Designação CREME CHOCOLATE NOCCIOLA VELA EUROCAO 6KG

Descrição Creme de chocolate e avelã para barrar

#### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Ingredientes	Açúcar, gordura vegetal (palma), óleo vegetal (girassol), cacau magro em pó, LEITE magro em pó, paste de AVELÃ, emulsionante (E 322- lecitina de SOJA, E492, E 471) e aroma.		
Aspecto	Creme		
Cor	Castanho		
Sabor	Avelã e cacau		
Físico - Químicas	Humidade	<1,5%	
	Tamanho da partícula	<25 μ	
Microbiologia	Aeróbios mesófilos	<10000 ufc/g	
	Enterobácterias totais	<10 ufc/g	
	Bolores e leveduras	Máx. 100 ufc/g	
	Listeria monocytogenes	Ausente em 25g	
	Salmonella spp	Ausente em 25g	



## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional		
Energia	2405 kJ	
	576 Kcal	
Lípidos	37,6 g $\pm 2$	
- dos quais saturados	12,3 g $\pm 2$	
- dos quais monoinsaturados	13,3 g $\pm 2$	
- dos quais poliinsaturados	10,4 g $\pm 2$	
- dos quais ácidos gordos trans	<1%	
Hidratos de Carbono	50,6 g $\pm 2$	
- dos quais açúcares	48,6 g $\pm 2$	
Proteínas	5,0 g ±0,5	
Sal	0,10 g ±0,005	

<sup>\*</sup>Percentagem sobre a gordura

#### **EMBALAGEM**

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES	
Conservação	Conservar num local fresco e seco. A uma temperatura entre 15 e 25 °C e humidade relativa inferior a 65%. Uma vez aberta, manter a embalagem bem fechada e nas condições de armazenamento indicadas para preservar as propriedades do produto.	
Validade	12 meses	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares	
Marcação	Com marcação de lote	

### LOGÍSTICA

	Balde
Quantidade	6,00 kg
Comprimento	21,7 cm
Largura	21,7 cm
Altura	18,3 cm
Peso Líquido	6,000 Kg
Peso Bruto	6,500 Kg
Volume	0,009 m <sup>3</sup>
Material	Plástico
Unidade de Venda	Lm

