

Ficha Técnico Comercial

FTC 5640/01.00
06-10-2023

PRODUTO

Código	0138318
Nombre	RIZOS EUROCAO CHOCOLATE PURO BLANCO 2KG
Descripción	Rizos de chocolate blanco

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (E-322 lecitina de girasol) y aroma natural	
	Alérgenos: Contiene leche y sus derivados (incluida la lactosa); Poder contener trazas soja y productos a base de soja.	
Aspecto	Rizos	
Color	Blanco	
Sabor	Chocolate lácteo	
Físico - Químicas	Humedad (115 °C)	< 1,5%
Microbiología	Aerobios 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	2195kJ 526Kcal
Grasas	29,2 g ±2,0
- de las cuales saturadas	18,3 g ±2,0
- de las cuales monoinsaturadas	9,3 g ±0,5
- de las cuales poliinsaturadas	1,2 g ±0,5
Hidratos de carbono	62,6 g ±2,0
- de los cuales azúcares	62,6 g ±2,0
Proteínas	5,5 g ±0,5

Sal	0,19g ±0,05
-----	-------------

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 12-20 °C. Humedad relativa inferior al 65%. 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

	CAJA
Cantidad	2,000 kg
Longitud	38,5 cm
Anchura	28,0 cm
Altura	9,5 cm
Peso Neto	2,000 kg
Peso Bruto	2,216 kg
Volumen	0,010 m ³
Material	Cartón
Unidad de Venta	