



GOTAS CHOC.PURO NEGRO 44% 12KG

GOTAS CHOC.PURO NEGRO 44% CACAU CHOCO CHIPS 20
EUROCAO 12KG

Código do Produto: 0138327

Características Gerais

Gotas de chocolate negro puro, para aplicar em bolos, bolachas, biscoitos e pastelaria. Estáveis no forno.

Ingredientes

Açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, dextrose e emulsionante: E322 (lecitina de girassol) e E476.

Conteúdo de matéria seca de cacau: 4,5% mínimo.

Alergênicos:

Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja;

Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose);

Pode conter vestígios de frutos de casca rija, e os seus derivados, nomeadamente a avelã.

Características Organoléticas

Aspecto	Gotas
Cor	Castanho escuro
Sabor	Chocolate

Características Nutricionais por 100g de produto

Energia	2019kJ/482kcal
Lípidos	27,5g ± 2g
dos quais saturadas	17,6g ± 2g
dos quais monoinsaturados	8,9g ± 0,5g
dos quais polinsaturados	1,1g ± 0,5g
Hidratos de carbono	62,9g ± 2g
- dos quais açúcares	49,9g ± 2g
Proteínas	4,7g ± 0,5g
Fibra dietética	3,0g ± 0,5g
Sal	0,06g ± 0,005g

Características Físico-Químicas

Humidade	<1,5%
Tamanho da partícula	<30µm

Características Microbiológicas

Aeróbios mesófilos	<10.000ufc/g
Enterobactérias Totais	<10ufc/g
Bolores e Leveduras	Max. 100ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25g
<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25g

Identificação

Todas as embalagens de venda e embalagens de transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote. Rotulagem apenas em Português e Espanhol.

Conservação

Conservar em local fresco e seco, a uma temperatura entre 14-24°C e humidade relativa inferior a <65%.

Validade do produto

18 meses a partir da data de fabrico.

Material de embalagem

O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.

Embalagem de Venda/

Descrição da Embalagem	Caixa de cartão de 12,00kg
Peso líquido	12,000kg
Marcações	Com marcação de lote e validade

