

Ficha Técnico Comercial

FTC 7319/01.00
15-01-2026

PRODUTO

Código	0138361
Designação	ICAM - CHUNKS CHOCOLATE NEGRO 45% PRO 10X8X4MM SC4KG
Descrição	Chocolate preto (teor mínimo de cacau 45%) Sem glúten

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante: lecitina de SOJA, aroma natura (baunilha).	
	Alergénios: Contém soja e produtos à base de soja;	
Aspecto	Pastilhas	
Cor	Castanho escuro	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	
Físico - Químicas	Teor de gordura	26 - 29%
	Humidade	Max. 1,0%
	Tamanho das partículas	Max.27µm
	Viscosidade plástica (40° C)	5 - 7 Pa.s
Microbiologia	Contagem total viável	Máx. 10000 ufc/g
	Bolores	Máx. 500 ufc/g
	Leveduras	Máx. 500 ufc/g
	Enterobacteria	Máx. 50 ufc/g
	<i>Staphylococcus</i> coag. positiva	Ausente em 0,01g
	<i>Salmonella</i> spp	Ausente em 100g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2126kJ 509Kcal
Lípidos	26,7g
- dos quais saturados	16,3g
Hidratos de Carbono	58,0g
- dos quais açúcares	52,9g
Fibra	6,2g
Proteínas	6,1g
Sal	0,05g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES	
Conservação	Armazenar num local fresco e seco, a temperatura de 18°C máximo/64°F máximo, e humidade relativa de 50 % máximo.	
Validade	30 meses	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares	
Marcação	Com marcação de lote	
Código de barras	EAN13	8006070083563

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa	Palete
Quantidade	4,00 kg	3 x 4,00 kg	48 Cxs
Comprimento	24,0 cm	31,5 cm	120,0 cm
Largura	16,0 cm	23,0 cm	80,0 cm
Altura	32,0 cm	32,0 cm	143,0 cm
Peso Líquido	4,000 Kg	12,000 Kg	576,000 Kg
Peso Bruto	4,040 Kg	12,500 Kg	623,000 Kg
Volume	0,012 m ³	0,023 m ³	1,373 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			