

# Ficha Técnico Comercial

FTC 6864/01.00  
08-08-2025

## PRODUTO

Código	0138554
Designação	IPSA-CIOCCOLOSIA GRANFORNO 6KG
Descrição	Creme pré-cozido de leite, avelã e cacau ideal para massa quebrada e bolachas recheadas.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, óleos vegetais de SOJA, girassol e palma em proporções variáveis, pasta de AVELÃS (10%), cacau em pó (6,5%), LEITE em pó, aromas, emulsionante (lecitina de SOJA).	
	Alergénios: Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); Contém soja e produtos à base de soja; Contém frutos de casca rija e produtos à base destes frutos (avelãs)	
Preparação	Produto pronto a usar. recheiar antes de ir ao forno.	
Aspecto	Característico	
Cor	Castanho claro	
Sabor	Avelãs e leite	
Odor	Avelãs e leite	
Microbiologia	Microorganismos totais (30°C)	< 5000 ufc/g
	Bolores e leveduras	< 500 ufc/g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25g

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2405 kJ 577 Kcal
Lípidos	38,0 g
- dos quais saturados	7,6 g
Hidratos de Carbono	54,3 g
- dos quais açúcares	51,6 g
Fibra	1,2 g
Proteínas	3,8 g
Sal	0,2 g

## EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, EN	
Conservação	Armazenar num local fresco e seco	
Validade	365 dias	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares	
Marcação	Com marcação de lote	
Código de barras	EAN13	8004172069485

## LOGÍSTICA

	Balde	Palete
Quantidade	6,00 Kg	100 Bl
Comprimento	23,0 cm	120,0 cm
Largura	23,0 cm	80,0 cm
Altura	21,0 cm	120,0 cm
Peso Líquido	6,000 Kg	600,000 Kg
Peso Bruto	6,500 Kg	673,000 Kg
Volume	0,011 m <sup>3</sup>	1,210 m <sup>3</sup>
Material	Plástico	Madeira
Unidade de Venda		