

Ficha Técnico Comercial

FTC 6589/01.00
18-03-2025

PRODUTO

Código	0138850
Designação	ICAM - PASTILHAS CHOCOLATE NEGRO VANINI 72% SC4KG
Descrição	Chocolate preto (teor mínimo de cacau 72%) Sem glúten

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante: lecitina de SOJA, extracto de baunilha	
	Alergéneos: Contém soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).	
Aspecto	Pastilhas	
Cor	Castanho escuro	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	
Físico - Químicas	Teor de gordura	42,2 - 45,5%
	Humidade	Max. 1,0%
	Tamanho nominal das partículas	Max. 17µm
	Viscosidade plástica (40° C)	0,50 - 1,00 Pa.s
Microbiologia	Microorganismos totais (30°C)	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	2393kJ 577Kcal
Lípidos	42,7g
- dos quais saturados	26,3g
Hidratos de Carbono	34,4g
- dos quais açúcares	26,6g
Fibra	9,4g
Proteínas	9,1g
Sal	0,07g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT	
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	8006070183105

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	13,000 Kg	647,000 Kg
Volume	0,012 m ³	0,023 m ³	1,373 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			