

Ficha Técnico Comercial

FTC 7283/01.00
22-12-2025

PRODUTO

Código	0138854
Designação	ICAM – PASTILHAS CHOCOLATE NEGRO BITRRA 60% SC4KG
Descrição	Chocolate negro (Mínimo de sólidos de cacau: 60%) Sem glúten

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante: lecitina de SOJA, aroma natural (baunilha).	
	Alergêneos: 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	35,5 – 37,5%
	Humidade	Máx. 1,0%
	Tamanho nominal das partículas	Máx. 20µm
	Viscosidade plástica (40° C)	1,10 – 1,70 Pa.s
Microbiologia	Microorganismos totais viáveis	Máx 1000 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	2273kJ 546Kcal
Lípidos	33,5g
- dos quais saturados	21,8
Hidratos de Carbono	45,1g
- dos quais açúcares	38,6g
Fibra	7,9g
Proteínas	7,7g
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, ES	
Conservação	Armazenar num local fresco e seco, a temperatura máxima de 18°C /64°F, e humidade relativa máxima de 50 %.	
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	8006070083129

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa
Quantidade	4,00 kg	3 x 4,00 kg
Comprimento	24,0 cm	32,0 cm
Largura	16,0 cm	23,0 cm
Altura	32,0 cm	32,0 cm
Peso Líquido	4,000 Kg	12,000 Kg
Peso Bruto	4,040 Kg	13,000 Kg
Volume	0,012 m ³	0,023 m ³
Material	Plástico	Cartão
Unidade de Venda		