

Ficha Técnico Comercial

FTC 7010/01.00
17-10-2025

PRODUTO

Código	0138878
Designação	ICAM – PASTILHAS CHOCOLATE BRANCO CRISTALLO SC4KG
Descrição	Chocolate branco Sem glúten

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, manteiga de cacau, LEITE em pó, SORO em pó (LEITE), emulsionante: lecitina de SOJA, aroma natural (baunilha).	
	Alergéneos: Contém soja e produtos à base de soja; Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).	
Aspecto	Pastilhas	
Cor	Branco	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	
Físico - Químicas	Teor de gordura	30,5 – 34%
	Humidade	Máx. 1,5%
	Tamanho nominal das partículas	Máx. 26µm
Microbiologia	Microorganismos totais viáveis	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	2307kJ 552Kcal
Lípidos	32,3g
- dos quais saturados	19,2g
Hidratos de Carbono	58,7g
- dos quais açúcares	58,7g
Fibra	0,1g
Proteínas	6,3g
Sal	0,2g

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 acima de 18°C /64°F, e humidade relativa máxima de 50 %.	
Validade	18 meses	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares	
Marcação	Com marcação de lote	
Código de barras	EAN13	8006070080265

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa	Palete
Quantidade	4,00 kg	3 x 4,00 kg	48 Cxs
Comprimento	24,0 cm	32,0 cm	120,0 cm
Largura	16,0 cm	23,0 cm	80,0 cm
Altura	32,0 cm	31,5 cm	141,0 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	1,353 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			