

## Ficha Técnico Comercial

FTC 6742/01.00  
20-05-2025

### PRODUTO

Código	0138905
Designação	BARIMA-PASTILHAS CHOCOLATE NEGRO 50% ECONOMICO CX10KG
Descrição	Cobertura de Chocolate Negro. Ideal para bolos, sobremesas, gelados, padaria.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante: 322 (lecitina de girassol), aroma natural de baunilha	
	Alergénios: Pode conter vestígios soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios leite e produtos à base de leite (incluindo lactose);	
Aspecto	Homogéneo	
Cor	Castanho-escuro	
Tamanho	8 ± 2,0 mm	
Sabor	Típico	
Odor	Típico	
Físico - Químicas	Humidade (%)	Máx 1%
	Gordura total	Aprox. 31,5%
	Sólidos secos de cacau	Min. 52,0 %
	Sólidos secos de cacau sem gordura	Aprox. 20,9%
Microbiologia	Microorganismos totais	Máx 5000 ufc/g
	Bolores	Máx 50 ufc/g
	Leveduras	Máx 50 ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i>	Máx 10 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	0/g
	<i>Salmonella</i>	0/ 250g

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2171 kJ 524 Kcal
Lípidos	31,5 g
- dos quais saturados	19,5 g
Hidratos de Carbono	49,4 g
- dos quais açúcares	46,3 g
Fibra	7,7 g
Proteínas	5,5 g
Sal	0,01 g

## 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 o produto a uma temperatura entre 12 e 20°C, humidade relativa máx.70% e ao abrigo de odores estranhos e luz solar direta
Validade	24 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

## LOGÍSTICA

	Caixa	Palete
Quantidade	10,00 Kg	72 Cxs
Comprimento	40,0 cm	120,0 cm
Largura	20,0 cm	80,0 cm
Altura	21,0 cm	141,0 cm
Peso Líquido	10,000 Kg	720,000 Kg
Peso Bruto	10,313 Kg	768,076 Kg
Volume	0,017 m <sup>3</sup>	1,354 m <sup>3</sup>
Material	Cartão	Madeira
Unidade de Venda		