

Ficha Técnico Comercial

FTC 7424/01.00
26-03-2026

PRODUTO

Código	0144021
Designação	AMENDOIA GRANULADA SEM PELE 5KG
Descrição	Amêndoa granulada sem pele

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	AMÊNDOA	
	Alérgenos: Contém frutos de casca rija e produtos à base destes frutos (amêndoa).	
Aspecto	Firme e crocante	
Cor	Marfim	
Sabor	Típico da amêndoa	
Calibre	2 – 6 mm	
Físico - Químicas	Aflatoxina B1	< 8ppb
	Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	< 10 ppb
	Humidade	Máx. 6,0%
	Matérias estranhas	Máx. 0,2%
	Ácido cianídrico	Máx 35ppm
	Chumbo	Máx 0,1ppm
	Cádmio	Máx 0,2ppm
	Níquel	Máx 35ppm
	Melamina	< 2,5 ppm
	Actividade da água (aW)	0,55 – 0,80
Microbiologia	<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g (USA)	100g (ES)
Energia	2625kJ 635 Kcal	2713kJ 646 Kcal
Lípidos	54,0g	57,0g
- dos quais saturados	4,1g	4,7g
Hidratos de Carbono	5,8g	4,5g
- dos quais açúcares	5,8g	4,5g
Fibra	15,0g	6,8g
Proteínas	24,0g	26,0g
Sal	< 0,0125 g	< 0,021 g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES, USA
Conservação	Armazenar o produto num local fresco e seco, arejado de odores fortes e fontes de contaminação
Validade	13 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa
Quantidade	5,00 kg	2 x 5,00 kg
Comprimento	38,0 cm	38,0 cm
Largura	25,0 cm	25,0 cm
Altura	12,0 cm	20,0 cm
Peso Líquido	5,000 Kg	10,000 Kg
Peso Bruto	5,100 Kg	10,600 Kg
Volume	0,011m ³	0,019 m ³
Material	Plástico	Cartão
Unidade de Venda		