

Ficha Técnico Comercial

FTC 6209/01.00
22-10-2024

PRODUTO

Código 0144028
Designação AMENDOA LAMINADA 5KG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	AMÊNDOA	
	Alergéneos: Contém frutos de casca rijá e produtos à base destes frutos (amêndoa);	
Cor	Creme	
Sabor	Típico de amêndoa	
Calibre	0,9 mm-1 mm	
Físico - Químicas	Aflatoxina B1	< 8ppb
	Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	< 10 ppb
	Humidade	Máx. 6,0%
	Ácido cianídrico	Máx 35ppm
	Chumbo	Máx 0,1ppm
	Cádmio	Máx 0,2ppm
	Cloratos	Máx 0,1ppm
	Percloratos	Máx 0,05ppm
	Compostos de mercúrio	Máx 0,02ppm
	Melamina	< 2,5 ppm
	Actividade da água (aW)	0,55 – 0,80
	pH	< 7
Microbiologia	<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2625kJ 635 Kcal
Lípidos	54,00g
- dos quais saturados	4,10g

Hidratos de Carbono	5,80g
- dos quais açúcares	5,80 g
Fibra	15,00g
Proteínas	24,00g
Sal	< 0,0125 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 num local fresco e seco.
Validade	13 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Saco
Quantidade	5,00 kg.
Comprimento	37,0 cm
Largura	30,0 cm
Altura	10,0 cm
Peso Líquido	5,000 Kg
Peso Bruto	5,100 Kg
Volume	0,011 m ³
Material	Plástico
Unidade de Venda	