

Ficha Técnico Comercial

FTC 6159/01.00
18-09-2024

PRODUTO

Código 0144603
Designação COCO RALADO CEILAO LOW FAT 70 SC25

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Coco	
Cor	Branco	
Sabor	Doce	
Calibre	1,4 mm a 1,77 mm	
Físico - Químicas	Humidade	Máx. 3,0%
	Conteúdo de gordura	Min. 40 ± 5%
	Pureza	Não deve exceder 10 partículas negras de pele ou casca por 100g
	Actividade da água (aw)	0,55 – 0,8
	Aflatoxina B1	< 2 ppb
	Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	< 4 ppb
	Ocratoxina	Máx. 2 ppb
	Chumbo	Máx. 0,1 ppm
	Mercúrio	Máx 0,01ppm
	Cloratos	Máx 0,05ppm
	Percloratos	Máx 0,05ppm
	Cádmio	Máx 0,05ppm
	Melamina	< 2,5 ppm
	pH	< 7
Microbiologia	<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2242kJ 536 Kcal
Lípidos	38,00g
- dos quais saturados	32,00g
Hidratos de Carbono	49,00g
- dos quais açúcares	13,00 g
Fibra	31,0g
Proteínas	8,00g
Sal	0,06 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, afastado de odores fortes e fontes de contaminação.
Validade	12 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Saco
Quantidade	25,00 kg.
Comprimento	80,0 cm
Largura	40,0 cm
Altura	15,0 cm
Peso Líquido	25,000 Kg
Peso Bruto	25,600 Kg
Volume	0,048 m ³
Material	Papel + plástico
Unidade de Venda	