

# Ficha Técnico Comercial

FTC 0153.01.02  
 25/06/2021

## PRODUTO

|            |                                                                                                                                                                                                         |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código     | 0200050                                                                                                                                                                                                 |
| Designação | TOPPING CHOCOLATE PREGEL (10206) 1KG                                                                                                                                                                    |
| Descrição  | Preparado em pasta semi-acabado com sabor a chocolate, para decoração em pastelaria. Este produto tem todo o sabor do melhor chocolate puro, textura cremosa e doce.<br>Não contém vestígios de glúten. |

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                                 |                                                                                                                                  |                |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ingredientes                    | Xarope de glucose, xarope de açúcar (açúcar, água), cacau magro, aromas, acidificante: ácido clorídrico, emulsionante: lecitina. |                |
| Aspecto                         | Pasta fluida e homogénea.                                                                                                        |                |
| Cor                             | Castanho escuro                                                                                                                  |                |
| Sabor e Odor                    | Típicos a chocolate                                                                                                              |                |
| Características Físico-Químicas | aw                                                                                                                               | 0,776 ± 0,025  |
|                                 | pH                                                                                                                               | 5,00 ± 0,50    |
|                                 | °Brix                                                                                                                            | 74,50 ± 1,00   |
| Microbiologia                   | Microrganismos Totais (30°C)                                                                                                     | <50000 ufc/g   |
|                                 | Coliformes Totais                                                                                                                | <100 ufc/g     |
|                                 | <i>Escherichia coli</i>                                                                                                          | <10 ufc/g      |
|                                 | <i>Staphylococcus aureus</i>                                                                                                     | <10 ufc/g      |
|                                 | <i>Salmonella</i>                                                                                                                | ausente em 25g |
|                                 | Bolores e Leveduras                                                                                                              | <1000 ufc/g    |

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

| Declaração Nutricional | 100g              |
|------------------------|-------------------|
| Energia                | 1306kJ<br>312kcal |
| Lípidos                | 0,8 g             |
| - dos quais saturados  | 0,6 g             |
| Hidratos de Carbono    | 67,2 g            |
| - dos quais açúcares   | 54,3 g            |
| Proteínas              | 1,5 g             |
| Sal                    | 0,09 g            |

## EMBALAGEM

|               |                                                                                                                                                                                             |               |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Identificação | Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT, GB, FR, ES,CH, NL, PT, HU, PL, SRB, HR, SLO, TR, CZ, SK. |               |
| Conservação   | Conservar o produto na embalagem original selada em local fresco e seco (Temperatura: 15°C – 20°C, humidade relativa ≤65%).                                                                 |               |
| Validade      | 36 meses                                                                                                                                                                                    |               |
| Material      | O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares                                                                                                              |               |
| Marcação      | Com marcação de lote                                                                                                                                                                        |               |
| Código Barras | EAN13                                                                                                                                                                                       | 8005648102002 |

## LOGÍSTICA

|                  | Frasco                                                                              | Caixa               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Quantidade       | 1 un                                                                                | 6x1 un              |
| Comprimento      | 8,0 cm                                                                              | 24,5 cm             |
| Largura          | 8,0 cm                                                                              | 16,5 cm             |
| Altura           | 25,0 cm                                                                             | 25,5 cm             |
| Peso Líquido     | 1,000 kg                                                                            | 6,000kg             |
| Peso Bruto       | 1,100 kg                                                                            | 6,900 kg            |
| Volume           | 0,002m <sup>3</sup>                                                                 | 0,010m <sup>3</sup> |
| Material         | Plástico                                                                            | Cartão canelado     |
| Unidade de Venda |  |                     |