

FICHA TÉCNICA

FT - 76**REVISÃO: 02****Página 1 de 1**

CHOCOLATE 70 %

DESCRIÇÃO DO PRODUTO**CHOCOLATE AMARGO 70 % CACAU****CÓDIGO DO PRODUTO**

999986

1. TIPO DE PRODUTO

Chocolate amargo

2. PESO UNITÁRIO

1 kg

3. PERCENTUAL DE CACAU

70 %

4. INGREDIENTES

Chocolate amargo 70 % (Massa do cacau, açúcar, manteiga de cacau, aroma idêntico ao natural de baunilha e emulsificante lecitina de soja).

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Aspecto	Firme
Cor	Marrom escuro
Odor	Característico
Sabor	Característico

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 40

Porção: 25 g (2 unidades)

	100 g	25 g	%VD*
Valor Energético (kcal)	532	133	7
Carboidratos (g)	36	9	3
Açúcares totais (g)	27	6,8	
Açúcares adicionados (g)	27	6,8	14
Proteínas (g)	8	2	4
Gorduras Totais (g)	40	10	15
Gorduras Saturadas (g)	24	6	30
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	14	3,5	14
Sódio (mg)	4	1	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, fragmentos metálicos e areia.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella /25g	AUSÊNCIA	
Enterobacteriaceae/g	m	M
	10	10 ²

8. INFORMAÇÕES - LACTOSE**NÃO CONTÉM LACTOSE.****9. INFORMAÇÕES - GLÚTEN****CONTÉM GLÚTEN.****10. INFORMAÇÕES - TRANSGÊNICOS (GMO):**

NÃO HÁ.

UTILIZADO LECITINA DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA.

11. ROTULAGEM FRONTAL**13. PRAZO DE VALIDADE**

Validade de 6 meses, respeitando os critérios de armazenamento e transporte.

12. CONSERVAÇÃO

O produto deve ser mantido em local seco e arejado, ao abrigo da luz e a temperatura ambiente entre 18 a 24°C. Evitar exposição à luz solar. Não guardar na geladeira, em contato com água ou vapor, pois ele pode absorver a umidade

14. INFORMAÇÕES ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE, AMÊNDOA, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DE CAJU, CASTANHAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE E TRIGO.

VERIFICADO POR:

Graziethi Marconi

APROVADO POR:

Oswaldo Marconi