



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 06.69 – Chocolate Negro Granulado

Edição: 04 / 06.24

Página 1 de 3

1. DESCRIÇÃO

Sucedâneo de chocolate granulado.

Disponível com certificação Rainforest Alliance, RSPO, KOSHER e HALAL.

2. COMPOSIÇÃO

Açúcar, gordura vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacau magro em pó, emulsionante (E322 lecitina de girassol), xarope de glucose e aroma.

3. PRAZO DE VALIDADE

12 meses após a data de fabrico.

4. EMBALAGEM

Caixa de cartão de 1 Kg.

5. CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Armazenar em local fresco e seco. Temperatura 15° - 25°C. Humidade relativa inferior a 65%. Depois de aberto, manter a embalagem bem fechada, em condições de armazenagem adequadas para preservar as propriedades do produto.

6. APLICAÇÃO

Direta

7. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetro	Tolerância	Método
Aspeto	Granulado castanho-escuro	Organolético EO2
Sabor	Doce e Cacau	Organolético EO2
Humidade	<1,5%	Humidade 115°C

8. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Tolerância	Método
Aeróbios mesófilos	< 10 000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totais	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Bolores e Leveduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 06.69 – Chocolate Negro Granulado

Edição: 04 / 06.24

Página 2 de 3

Listeria monocytogenes	Ausência / 25g	PNT 2985
Salmonella spp	Ausência / 25g	PNT 2988

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (DADOS TEÓRICOS SEGUNDO FONTES BIBLIOGRÁFICAS)

Valor Energético Médio KJ / Kcal (por 100g)	2186 KJ / 523 Kcal	Tolerância
Proteínas (g/100g)	3,6	± 1
Hidratos de carbono (g/100g)	55,0	± 2
Dos quais açúcares	52,8	± 2
Lípidos (g/100g)	30,4	± 2
Dos quais saturadas	28,6	± 2
Dos quais monoinsaturadas	1,2	± 0,2
Dos quais polinsaturadas	0,6	± 0,1
Dos quais ácidos gordos trans	< 1% *	
Fibra Dietética (g/100g)	4,6	± 1
Sal (g/100g)	0,33	± 0,05

* expresso sobre gordura

10. ALERGENIOS

Alergénio	Contém como ingrediente	Pode conter	Não contém
Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos derivados			X
Crustáceos e produtos à base de crustáceos			X
Ovos e produtos à base de ovos			X
Peixes e produtos à base de peixe			X
Amendoins e produtos à base de amendoins			X
Soja e produtos à base de soja		X	
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)		X	
Frutos de casca rijas, nomeadamente, amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia ou do Queensland e produtos à base destes frutos.		X	
Aipo e produtos à base de aipo			X
Mostarda e produtos à base de mostarda			X



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 06.69 – Chocolate Negro Granulado

Edição: 04 / 06.24

Página 3 de 3

Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo.			X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO ₂			X
Tremoço e produtos à base de tremoço			X
Moluscos e produtos à base de moluscos			X

11. O.G.M.

Este produto não é de origem geneticamente modificado (OGM). De acordo com os Regulamentos 1829/2003 e 1830/2003 e posteriores modificações este produto não tem de ser declarado como tal.

12. IONIZAÇÃO

Este produto não contém ingredientes tratados por ionização.

13. CONTAMINANTES

Cumpram com o Regulamento (UE) 2023/915, que fixa o conteúdo máximo de determinados contaminantes nos produtos alimentícios e modificações subsequentes.

14. PESTICIDAS

Cumpram com o Regulamento (CE) 396/2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e modificações subsequentes.

15. ROTULAGEM

Cumpram com o Regulamento (CE) n.º 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e modificações subsequentes.

16. OUTRAS INFORMAÇÕES

Documento elaborado a partir de informações cedidas pelo fornecedor. Toda a informação contida neste documento é a tradução fiel do seu original.