



# FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 01.87 – Viruta Chocolate Negro

Edição: 02 / 08.24

Página 1 de 4

## 1. DESCRIÇÃO

Chocolate puro com uma cor castanho-escuro e um cheiro e sabor característicos a chocolate puro.

## 2. INGREDIENTES

Composição	Valor
Massa de cacau	45,6%
Açúcar	45,6%
Manteiga de cacau	4,5%
Óleo de manteiga (LEITE)	3,5%
Emulsionante: Lecitina de SOJA (E322)	<1%
Aroma de baunilha natural	<1%

## 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análise	Limite	Método
Humidade	Max. 1%	IOCCC 1952/1
Gordura total	Max. 32%	IOCCC 1952/1
Matéria seca de cacau	Max. 50%	Calculado
Matéria seca de gordura de cacau livre	20% ± 1	Calculado
Matéria seca de leite	3% ± 1	Calculado
Gordura do leite	3% ± 0,5	Calculado
Cinza total	2%	Calculado

## 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análise	Especificação	Método
Contagem total de bactérias	<10000 CFU/g	ISO 4833
Leveduras	<100 CFU/g	ISO 21527-2
Bolores	<100 CFU/g	ISO 21527-2
Enterobactérias	<10 CFU/g	ISO 21528-2
E. Coli	Ausência em 1g	ISO 16649-2
Salmonela	Ausência em 100g	ISO 6579



# FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 01.87 – Viruta Chocolate Negro

Edição: 02 / 08.24

Página 2 de 4

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Sabor: Chocolate puro.

Odor: Chocolate puro.

Cor: Castanho-Escuro

## 6. ALERGÉNIOS

Alergénio	Contem	Pode conter
Cereais que contenham glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou suas variedades híbridas) e produtos derivados	Não	
Crustáceos e produtos a base de crustáceos	Não	
Ovos e produtos a base de ovos	Não	
Pescado e produtos a base de pescado	Não	
Amendoins e produtos a base de amendoins	Não	
Soja e produtos a base de soja	Sim	
Leite e seus derivados (incluindo a lactose)	Sim	
Frutos de casca, (amêndoas, avelas, nozes (de nogal), anacardos, peca, castanhas de Pará, pistácios, nozes de macadâmia e nozes da Austrália) e produtos derivados	Não	
Aipo e produtos derivados	Não	
Mostarda e produtos derivados	Não	
Sementes de sésamo e produtos a base de sésamo	Não	
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresso como SO <sub>2</sub>	Não	
Tremoços e produtos a base de tremoços	Não	
Moluscos e produtos a base de moluscos	Não	

## 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100G

Valor Energético KJ/Kcal	2224KJ / 531Kcal
Lípidos	33g
Dos quais saturados	21g
Dos quais monoinsaturados	11g
Dos quais polinsaturados	1g
Dos quais ácidos gordos trans	0,2g
Colesterol	12mg
Hidratos de Carbono	48g



## FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 01.87 – Viruta Chocolate Negro

Edição: 02 / 08.24

Página 3 de 4

Dos quais açúcares	45g
Dos quais amido	2g
Fibra	8g
Proteínas	5,2g
Sal	16mg
Sódio	6mg
Potássio	614mg
Ferro	13mg
Vitamina A	41µg
Vitamina C	0mg
Cálcio	30mg

### 8. EMBALAGEM

Caixa de 2,5Kg

Medidas: 385 x 290 x 160mm

Peso: 2,920Kg

Peso neto 2,5Kg

Os materiais de embalagem são adequados para uso em contato direto com produtos alimentares e cumprem com as normas Regulamento (CE) nº1935/2004, Regulamento (EU) nº 10/2011, Regulamento (CE) nº 2023/2006 (e alterações) e FDA 21 CFR 177.

### 9. VIDA ÚTIL

24 meses.

### 10. CONSERVAÇÃO

Armazenar em local fresco e seco (<70% HR) a uma temperatura entre 12-20°C.

Mantenha-se afastado de odores fortes e luz direta.

### 11. DECLARAÇÃO OGM

Pelo presente confirmamos que, no estado atual de conhecimento, não há obrigação legal para a rotulagem de OGM deste produto de acordo com os Regulamentos (CE) Nº 1829/2003 e (CE) Nº 1830/2003.

	FICHA TÉCNICA	Mod. 010
	FT 01.87 – Viruta Chocolate Negro Edição: 02 / 08.24	Página 4 de 4

## 12. IONIZAÇÃO

---

Pelo presente confirmamos que os produtos de chocolate não foram submetidos a qualquer tratamento de ionização.

## 13. NOTAS ADICIONAIS

---

Aprovado pelo FDA

Apto para vegetarianos, Kosher, Halal.

Este produto está em conformidade com todas as leis aplicáveis da UE. A validade desta especificação é de um ano após a data de impressão. Esta especificação substitui todas as especificações anteriores. Pequenas variações de qualidade, cor, odor, sabor, dimensões e aparência comuns na indústria ou tecnicamente inevitáveis não constituem base para reclamações. A embalagem da mercadoria deve conter, pelo menos, a quantidade líquida expressa em unidades de massa (conforme especificado na embalagem da mercadoria). Portanto, o peso líquido das mercadorias deve ser pelo menos igual ao peso líquido especificado na etiqueta da embalagem das mercadorias. Exceder a quantidade / peso líquido, líquido e / ou um desvio da quantidade de itens por embalagem da mercadoria de no máximo 10% não será motivo para reclamações.

## 14. OUTRAS INFORMAÇÕES

---

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