



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 02.87 – Viruta Chocolate Branco

Edição: 00 / 08.21

Página 1 de 4

1. DESCRIÇÃO

Chocolate branco de cor creme e cheiro característico. Sabor chocolate branco.

2. PAÍS DE ORIGEM

Espanha.

3. INGREDIENTES

Composição	Valor
Açúcar	53%
Manteiga de cacau	27%
Leite inteiro em pó (LEITE)	15%
Lactose (LEITE)	4,5%
Emulsionante: Lecitina de SOJA (E322)	<1%
Aroma de baunilha natural	<1%

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análise	Limite	Método
Humidade	Max. 1%	IOCCC 1952/1
Gordura total	Min. 30%	IOCCC 1952/1
Matéria seca de cacau	Min. 26%	Calculado
Matéria seca de leite	15% ± 1	Calculado
Gordura do leite	4% ± 0,5	Calculado
Cinza total	1%	Calculado

5. 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

	FICHA TÉCNICA	Mod. 010
	FT 02.87 – Viruta Chocolate Branco Edição: 00 / 08.21	Página 2 de 4

E. Coli	Ausência em 1g	ISO 16649-2
Salmonela	Ausência em 100g	ISO 6579
Listeria spp	Ausência em 25g	ISO 11290-1

6. ALERGÊNIOS

Alergênio	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 ₂	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	2284KJ / 546Kcal
Lípidos	31g
Dos quais saturados	19g
Dos quais monoinsaturados	10g
Dos quais polinsaturados	1g
Dos quais ácidos gordos trans	0,4g
Colesterol	15mg
Hidratos de Carbono	63g



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 02.87 – Viruta Chocolate Branco

Edição: 00 / 08.21

Página 3 de 4

Dos quais açúcares	63g
Dos quais amido	0g
Fibra	0g
Proteínas	3,8g
Sal	131mg
Sódio	53mg
Potássio	175mg
Ferro	0mg
Vitamina A	25µg
Vitamina C	0mg
Cálcio	130mg

8. EMBALAGEM

Caixa de 2,5Kg

Medidas: 385 x 290 x 160mm

Peso: 2,920Kg

Peso neto 2,5Kg

9. VIDA ÚTIL

18 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) N° 1829/2003 e (CE) N° 1830/2003.

12. NOTAS ADICIONAIS

Aprovado pelo FDA

Apto para vegetarianos, Kosher, Halal.

	FICHA TÉCNICA	Mod. 010
	FT 02.87 – Viruta Chocolate Branco Edição: 00 / 08.21	Página 4 de 4

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.

13. OUTRAS INFORMAÇÕES

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