



# NAPOLITANAS CHOCOLATE

## Características

### COMPOSIÇÃO

Açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (lecitina de soja) e aroma (baunilha).

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Chocolate, ideal para acompanhar um café.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### FÍSICO-QUÍMICAS

- Gordura Total: Min. 29%
- Sólidos (cacau): Min. 50%

#### MICROBIOLÓGICAS

- Aeróbios totais: <10000 ufc/g
- Bolores: <50 ufc/g
- *Enterobacteriaceae*: <10 ufc/g
- Leveduras: <50 ufc/g
- *Staphylococcus aureus*: Ausente em 1 g
- *Salmonella*: Ausente em 25 g

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL por 100 g

- Energia: 548 kcal/2289 kJ
- Proteína: 7 g
- Hidratos de Carbono: 58 g
- Gordura Total: 32 g

#### ALERGÉNIOS

- Este produto contém soja.
- Pode conter leite e vestígios de frutos de casca rija.

### EMBALAMENTO

**Individual** - Invólucro constituído por folha de alumínio, contendo 5 g de produto.

**Embalagem** | Unidade de Venda - Caixa de cartão canelado.

## Conselhos Práticos

### CONSERVAÇÃO

Armazenar em embalagem fechada, em local fresco e seco.

### DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalagem.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL   PB)
Individual	-	-	-	3.4 x 3.4 cm	5 g   -
Embalagem	404087	250	-	21 x 15.5 x 10 cm	1.25 kg   1.475 kg
PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR		
800 x 1200 mm	260	260 x 2 x 33 = 17160	260 x 2 x 11 = 5720		