



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 5 DATA: 27/06/2024



REFERÊNCIA	114378	LICENÇA	DISNEY	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	6 DISCOS HÓSTIA MICKEY 20CM 1MOD				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	OBLEIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	20 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	19059010
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	3x220x270 mm	6,30 g	10,00 g	8435035233536
Expositor	Caixa	6	30x220x270 mm	37,80 g	80,00 g	18435035233533
Caixa		N/A				N/A
Exterior		N/A				N/A
Palete (standard)		N/A				N/A

B - Ingredientes Quantidade em ordem decrescente

INGREDIENTES E FUNÇÃO	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Fécula de batata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Azeite	Não	Sim	Não
Espessante: Maltodextrina	Não	Sim	Não
Corante: E102	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Corante: E151	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado ANALÍTICO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.530,0	91,8
Energía (Kcal)	360,0	21,6
Lípidos (g)	1,1	0,1
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,2	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	88,0	5,3
dos quais açúcares (g)	0,5	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	50,0	37,5
Sal (g)	0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
-----------	--------	------------	--------

Por este documento o cliente aceita as características do produto, qualquer reclamação estará sujeita às condições legais da compra.

A informação desta ficha técnica, esta baseada no nosso conhecimento disponível ate ao momento.

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	< 10000	< 10000	IT-A-001
Levaduras e molhos	< 200	< 200	IT-A-006
Enterobacterias			
Escherichia coli	ausencia	<10	PEE/M23
Salmonela			
Listeria monocytognes	ausencia	< 100	ISO 11290-1

E - Informações sobre alergénios

<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Aipo e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Peixes e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Tremoço e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos <input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim <input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL <input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR <input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE <input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Ausência de corpos estranhos e aflatoxinas (REG. Nº 1881/2006)
 Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008
 ANEXO V
 LIVRE DE RADIAÇÕES IONIZANTES
 SEM GORDURA TRANS
 Conteúdo corantes total limite máx. 500ppm.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em lugar fresco e seco. Tº 25ºC HR 60-75%
 Para uma adequada conservação do produto é imprescindível que este se mantenha fechado e se conserve na sua embalagem e caixa original durante o seu armazenamento.

Por este documento o cliente aceita as características do produto, qualquer reclamação estará sujeita às condições legais da compra.

A informação desta ficha técnica, esta baseada no nosso conhecimento disponível ate ao momento.