

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  						Revisão:	1	DATA:	06/05/2026	
REFERÊNCIA	160231	LICENÇA		MODELOS	1					
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DISCO HÓSTIA BOLO IRONMAN E A SUA SUPEREQUIPA 20CM									
DESIGNAÇÃO DE VENDA	PRODUTO DE CONFEITARIA PARA DECORAÇÃO DE BOLOS À BASE DE FÉCULA DE BATATA									
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 mês			OGM-LIBRE?	Sim					

A - DADOS LOGÍSTICOS						
CODIGO FORNECEDOR			19059020			
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	3x220x270 mm	5,50 g	8,50 g	8435599779648
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Caixa	6	30x220x270 mm	33,00 g	68,00 g	18435599779645
Exterior		N/A				N/A
Paleta (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: Óleo de girassol	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de girassol	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	
		por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)		1.530,0	0,0
Energía (Kcal)		366,0	0,0
Lípidos (g)		1,1	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)		0,2	0,0
dos quais trans (g)		0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)		88,0	0,0
dos quais açúcares (g)		0,0	0,0
Proteína (g)		0,0	0,0
Sódio (mg)		50,0	0,0
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 aeróbios	<1000ufc/g	<1000ufc/g	IT-A-001
Levaduras e molhos	<200ufc/g	<200ufc/g	IT-A-006
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytognes	Aus	Aus	ISO 11290-1

E - Informações sobre alergénios

☒ Ausencia	☒ Presente	☐ Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	☒	Aipo e derivados ☒
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	☒	Sésamo e derivados ☒
Ovos e derivados	☒	Crustáceos e derivados ☒
Soja e derivados	☒	Peixes e derivados ☒
Frutos secos e derivados	☒	Tremoço e derivados ☒
Mostarda e derivados	☒	Moluscos ☒
Sulfitos (<10ppm)	☒	Amendoim e produtos de amendoim ☒

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim ☐ Não			
CORANTES NATURAIS	☐	HALAL	☐
KOSHER	☐	SEM GLUTEN	☒
SEM LACTOSA	☒	SEM AÇÚCAR	☒
APTO PARA VEGETARIANOS	☒	SEM PROTEINAS DE LEITE	☒

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Ausência de corpos estranhos e aflatoxinas (REG. Nº 1881/2006)
Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008
ANEXO V

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em lugar fresco e seco. Tº 25°C 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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	6	Altura Total	177,00 cm	Peso Líquido	27,72 Kg	Peso Bruto	82,12 Kg
Quantidade por camada				Quantidade por paleta			
Caja				840			
Unidad				5040			

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.