



# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 3 DATA: 23/12/2024



REFERÊNCIA	160160	LICENÇA	NICK NEW	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DISCO HÓSTIA PARA BOLOS BOB ESPONJA 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 liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	3x220x270 mm	5,50 g	8,50 g	8435599743847
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Caixa	6	30x220x270 mm	33,00 g	68,00 g	18435599743844
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: Óleo 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 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)	0,0	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			
Salmonela			
Listeria monocytognes	ausencia	ausencia	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"/> Tremço 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 checked="" type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> 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 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.*