ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	2	DATA:	03/12/2024

REFERÊNCIA	160194	**LICENÇA**	NICK NEW	**MODELOS**	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DISCO WAFER BOLO GARFIELD 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 Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	3x220x270 mm	5,50 g	8,50 g	8435599765559
Expositor	Caixa	6	30x220x270 mm	33,00 g	68,00 g	18435599765556
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: 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 - DECLARAÇAO 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
Proteina (g)	0,0	0,0
Sodio (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 aerobios	<1000ufc/g	<1000ufc/g	IT-A-001
Levaduras e molhos	<200ufc/g	<200ufc/g	IT-A-006
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytogrnes	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	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Ausência de corpos estranhos e aflatoxinas (REG. Nº 1881/2006) Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 ANEXO V	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.