

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Logistics

REFERÊNCIA

166020

LICENÇA

MODELOS

1

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

BLISTER DECORAÇÃO OBREIA PARA BOLOS 5 FLORES, 25 MÍNIFLORES E 8 FOLHAS

CONFEITARÍA

Prazo de validade (a partir da data de produção)

OGM-LIBRE?

Sim



A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR

19059010

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	170x72x15 mm	3,00 g	10,80 g	8435599742017
Expositor	Display	8	190x75x180 mm	24,00 g	130,40 g	18435599742014
Caixa	Caixa	160	800x220x400 mm	500,00 g	3.400,00 g	28435599742011
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: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Fécula de batata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Oleo de colza	Não	Sim	Não
Espessante: E466	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E270	Não	Sim	Não
Aroma: Baunilha	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Cártamo	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Spilurina	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Maçã	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Corante: E129	Não	Sim	Não
Corante: E151	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇAO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado			
	por 100 g	POR PORÇÃO	
Energía (Kj)	1.427,7	0,0	
Energía (Kcal)	341,0	0,0	
Lípidos	0,1	0,0	
dos quais ácidos gordos saturados	0,0	0,0	
Hidratos de carbono (g)	84,5	0,0	
dos quais açúcares	0,3	0,0	
Proteina	0,2	0,0	

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.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 **DATA:** 20/10/2021

C - DECLARAÇAO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado		
	por 100 g	POR PORÇÃO	
Sodio	0,0	0,0	
Sal	0,1	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA				
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método	
Total de aerobios	<1200ufc	<1200ufc	PN-EN ISO 4833-1:2013-12(A)	
Levaduras e molhos	<100ufc	<100ufc	PN-ISO 21527-2:2009(A)	
Enterobacterias	N/A	N/A	INTERNO	
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	PN-EN ISO-7251:2006 z wyl	
Salmonela	Not Detected	Not Detected	PN-EN ISO 6679-1:2017-04(A)	
Listeria monocytogrnes	AUSENCIA	AUSENCIA	INTERNO	

E - Informações sobre alergénios			
	✓ 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
ANEXO V	Mantenha-se fechado em lugar fresco e seco longe de odores fortes 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.