



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 09/08/2023

REFERÊNCIA	166024	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	BLISTER MINI FLORES E BORBOLETAS VERÃO				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	OBLEIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 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	15x72x170 mm	2,17 g	9,97 g	8435599762473
Expositor	Display	12	190x75x180 mm	26,04 g	163,64 g	18435599762470
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: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Fécula de batata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de arroz	Não	Sim	Não
Ingredientes: Oleo de colza	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de girassol	Não	Sim	Não
Ingredientes: Maltodextrina	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E270	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de rabanete	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de groselha preta	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de maçã	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não
Corante: E102	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Corante: E151	Não	Sim	Não
Corante: E110	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	1.443,0	0,0
Energia (Kcal)	345,0	0,0
Lípidos (g)	2,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,6	0,0
dos quais trans (g)	0,0	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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO	
Hidratos de carbono (g)	82,0	0,0	
dos quais açúcares (g)	0,0	0,0	
Proteína (g)	0,0	0,0	
Sódio (mg)	10,0	0,0	
Sal (g)	0,0	0,0	

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

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

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

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 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.