



|  |  |            |     |         |   |
|--|--|------------|-----|---------|---|
| REFERÊNCIA                                       | 166032                                     | LICENÇA    |     | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO                             | 8 BOLACHA MINI NENUFAR VERMELHA/ROSA 4,5CM |            |     |         |   |
| DESIGNAÇÃO DE VENDA                              | OBLEIA                                     |            |     |         |   |
| Prazo de validade (a partir da data de produção) | 36 mês                                     | 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        | 40x97x130 mm   | 7,00 g       | 24,00 g    | 8435599765955    |
| Expositor          | Display         | 8        | 265x110x178 mm | 56,00 g      | 277,00 g   | 18435599765952   |
| 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: Agua           | Não           | Sim          | Não       |
| Ingredientes: Amido de milho | Não           | Sim          | Não       |
| Corante: E129                | Não           | Sim          | Não       |

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

|                                       | por 100 g | POR PORÇÃO |
|---------------------------------------|-----------|------------|
| Energía (kJ)                          | 1.414,0   | 0,0        |
| Energía (Kcal)                        | 339,0     | 0,0        |
| Lípidos (g)                           | 0,0       | 0,0        |
| dos quais ácidos gordos saturados (g) | 0,0       | 0,0        |
| dos quais trans (g)                   | 0,0       | 0,0        |
| Hidratos de carbono (g)               | 85,0      | 0,0        |
| dos quais açúcares (g)                | 0,0       | 0,0        |
| Proteína (g)                          | 0,0       | 0,0        |
| Sodio (mg)                            | 40,0      | 0,0        |
| Sal (g)                               | 0,1       | 0,0        |

## D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

| PARAMETRO          | u.f.c.             | Tolerancia        | Método                |
|--------------------|--------------------|-------------------|-----------------------|
| Total de aerobios  | <4x10 <sup>4</sup> | 3x10 <sup>5</sup> | NF EN ISO 4833-1:2013 |
| Levaduras e molhos |                    | <100              |                       |
| Enterobacterias    | AUSENCIA           | AUSENCIA          | NF EN ISO 6579-1:2017 |
| Escherichia coli   | <10                | <10               | NF ISO 16649-2: 2001  |
| Salmonela          |                    |                   |                       |

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  |
|-----------------------|--------|------------|---------|
| Listeria monocytognes | ND     | ND         | 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"/>          | 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"/>          | Tremoço 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 type="checkbox"/> Não   |
|---|--|
| CORANTES NATURAIS                       | <input checked="" type="checkbox"/> HALAL <input checked="" type="checkbox"/>                  |
| KOSHER                                  | <input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>             |
| SEM LACTOSA                             | <input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR <input checked="" type="checkbox"/>             |
| APTO PARA VEGETARIANOS                  | <input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE <input checked="" type="checkbox"/> |

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008  
**ANEXO V**  
 Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R. 1129/2011.  
 Limite máximo de conteúdo de coloração total 500ppm

SEM GLUTEN

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.*