



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 04/02/2025



REFERÊNCIA	166033	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	8 ROSAS DE BOLACHA COLORIDAS COM FOLHA 3,5 CM				
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 líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	40x97x130 mm	10,00 g	26,00 g	8435599765962
Expositor	Display	8	265x110x178 mm	80,00 g	293,00 g	18435599765969
Caixa		N/A				N/A
Exterior		N/A				N/A
Paleta (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: E102	Não	Sim	Não
Corante: E129	Não	Sim	Não
Corante: E133	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
Sódio (mg)	40,0	0,0
Sal (g)	0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<4x10 ⁴	3x10 ⁵	NF EN ISO 4833-1:2013
Levaduras e molhos		<100	
Enterobacterias	AUSENCIA	AUSENCIA	NF EN ISO 6579-1:2017

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
Escherichia coli	<10	<10	NF ISO 16649-2: 2001
Salmonela			
Listeria monocytognes	ND	ND	INTERNO

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	☒ Tremço 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
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	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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	9	Altura Total	175,20 cm	Peso Líquido	22,32 Kg	Peso Bruto	106,75 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por paleta			
Display	31			279			
Unidad	248			2232			

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.