



# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 27/11/2024



REFERÊNCIA	166039	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FLORES, FLORESCÊNCIAS E FOLHAS DE HÓSTIA				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
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	170x72x15 mm	2,60 g	11,00 g	8435599769847
Expositor	Display	8	190x75x180 mm	20,80 g	138,00 g	18435599769844
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: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de arroz	Não	Sim	Não
Espessante: E466	Não	Sim	Não
Ingredientes: Oleo de colza	Não	Sim	Não
Aroma: Baunilha	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E270	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Cártamo	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Groselha preta	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Maçã	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Rábano	Não	Sim	Não
Corante: E129	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Corante: E151	Não	Sim	Não

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	1.498,0	0,0
Energia (Kcal)	358,0	0,0
Lípidos (g)	1,1	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,3	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)	89,0	0,0	
dos quais açúcares (g)	0,5	0,0	
Proteína (g)	0,0	0,0	
Sódio (mg)	0,0	0,0	
Sal (g)	2,4	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			
Escherichia coli	Not Detected	<100	PN-EN ISO-7251:2006 z wyl
Salmonela	Not Detected	<100	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
Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999	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 palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00

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: 1 DATA: 27/11/2024

Capas	9	Altura Total	177,00 cm	Peso Líquido	11,98 Kg	Peso Bruto	104,49 Kg
-------	---	--------------	-----------	--------------	----------	------------	-----------

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Display	64	576
Unidad	512	4608

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.*