

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  IFS Logistics  IFS Broker					Revisão:	2	DATA:	25/08/2025
REFERÊNCIA	166042	LICENÇA		MODELOS	1			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	BLISTER DE BOLACHA DE NATAL							
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	2,38 g	11,00 g	8435599772717
Expositor	Display	12	190x75x180 mm	28,56 g	138,00 g	18435599772714
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: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Fécula de batata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aceite refinado de colza	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E270	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Cártamo	Não	Sim	Não
Aroma: Baunilha	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Rábano	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Groselha preta	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Maçã	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.534,0	0,0
Energía (Kcal)	367,0	0,0
Lípidos (g)	1,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,1	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	89,0	0,0
dos quais açúcares (g)	0,5	0,0
Proteína (g)	0,6	0,0
Sodio (mg)	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
Sal (g)		0,1	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			
☒ 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	☒	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
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 paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	9	Altura Total	177,00 cm	Peso Líquido	16,45 Kg	Peso Bruto	104,49 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por paleta			
Display	64			576			
Unidad	768			6912			

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.