



REFERÊNCIA	126008	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ROSA PEQUENA ROSA				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	OBLEIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	36 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

## A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	19059020
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	72	190x190x115 mm	155,00 g	201,00 g	8435035211053
Expositor		N/A				N/A
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)	1.445,0	0,0
Energía (Kcal)	345,0	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)	86,0	0,0
dos quais açúcares (g)	0,0	0,0
Proteína (g)	0,1	0,0
Sodio (mg)	128,0	0,0
Sal (g)	0,3	0,0

## D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<4x10 <sup>4</sup>	<4x10 <sup>4</sup>	NF EN ISO 4833-1:2013
Levaduras e molhos		<100	
Enterobacterias	AUSENCIA	AUSENCIA	NF EN ISO 6579-1:2017
Escherichia coli	<10ufc	<10ufc	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	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
<p>Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008</p> <p><b>ANEXO V</b></p> <p>Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R. 1129/2011.</p> <p>Limite máximo de conteúdo de coloração total 500ppm</p> <p><b>SEM GLUTEN</b></p> <p>Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.</p>	<p>Conservar em lugar fresco e seco. Tº 25°C HR 60-75%</p> <p>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.</p>

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.*