ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	5	DATA:	22/05/2020

REFERÊNCIA	126023	**LICENÇA**		**MODELOS**	5
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FLORES HÓSTIA COM FOLHA 4,5 CM CORES SORTIDO				
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	Caixa	100	200x200x70 mm	68,00 g	185,00 g	8435035101316
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	Max:*	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Agua		Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho		Não	Sim	Não
Corante: E129	300	Não	Sim	Não
Corante: E133	300	Não	Sim	Não
Corante: E102	300	Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇAO 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
Proteina (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	<10^4	3x10^5	NF EN ISO 4833-1:2013
Levaduras e molhos	UFC/g	<100	INTERNO

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:	5	DATA:	22/05/2020

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Enterobacterias	AUSENCIA	AUSENCIA	NF EN ISO 6579-1:2017
Escherichia coli	<10	10	NF ISO 16649-2: 2001
Salmonela			
Listeria monocytogrnes	AUSENCIA	AUSENCIA	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
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 Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	Conservar em lugar fresco e seco 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
Capas	23	**Altura Total**	176,00 cm	**Peso Líquido**	37,54 Kg	**Peso Bruto**	127,12 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Caja	24	552
Unidad	2400	55200

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.