



| | | | | | |
|--|--------------------------------|------------|-----|---------|---|
| REFERÊNCIA | 126066 | LICENÇA | | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO | ORQUÍDEA ROSA 8.5 -7.5 CM 10 U | | | | |
| DESIGNAÇÃO DE VENDA | CONFEITARIA | | | | |
| Prazo de validade (a partir da data de produção) | 24 months | OGM-LIBRE? | Yes | | |

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 | 10 | 40x97x130 mm | 12,80 g | 28,40 g | 8435035233444 |
| Expositor | | N/A | | | | N/A |
| Caixa | Outer | 1200 | 800x220x400 mm | 1.536,00 g | 4.158,00 g | 18435035233441 |
| Exterior | | N/A | | | | N/A |
| Paleta (standard) | | N/A | | | | N/A |

B - Ingredientes Quantidade em ordem decrescente

| INGREDIENTES E FUNÇÃO | Max:* | origen animal | LIBRE DE OGM | Alérgenos |
|--------------------------------|-------|---------------|--------------|-----------|
| Ingredientes: Fécula de batata | | Não | Sim | Não |
| Ingredientes: Azeite | | Não | Sim | Não |
| Corante: E151 | 500 | Não | Sim | Não |
| Corante: E110 | 35 | Não | Sim | Não |
| Corante: E104 | 50 | Não | Sim | Não |
| Corante: E133 | 500 | Não | Sim | Não |
| Corante: E122 | 500 | Não | Sim | Não |
| Corante: E102 | 500 | Não | Sim | Não |
| Corante: E124 | 55 | Não | Sim | Não |

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

| | por 100 g | POR PORÇÃO |
|-----------------------------------|-----------|------------|
| Energía (Kj) | 1.441,4 | 184,5 |
| Energía (Kcal) | 340,0 | 43,5 |
| Lípidos | 3,0 | 0,4 |
| dos quais ácidos gordos saturados | 0,4 | 0,1 |
| Hidratos de carbono (g) | 78,3 | 10,0 |
| dos quais açúcares | 0,0 | 0,0 |
| Proteína | 0,0 | 0,0 |
| Sodio | 0,0 | 0,0 |
| Sal | 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.



D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

| PARAMETRO | u.f.c. | Tolerancia | Método |
|-----------------------|--------|------------|------------------------|
| Total de aerobios | UFC/g | <1000 | PN-EN ISO 4833:2004 + |
| Levaduras e molhos | UFC/g | <100 | PN-ISO 21527-2:2009(A) |
| Enterobacterias | | | |
| Escherichia coli | | | |
| Salmonela | | | |
| Listeria monocytognes | | | |

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"/> Tremço 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 checked="" type="checkbox"/> Não |
|---|--|
| CORANTES NATURAIS | <input checked="" type="checkbox"/> HALAL |
| KOSHER | <input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN |
| SEM LACTOSA | <input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR |
| APTO PARA VEGETARIANOS | <input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE |

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 ANEXO V

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.

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.