

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS IFS Logistics IFS Broker						Revisão:	2	DATA:	18/01/2023	
REFERÊNCIA	126076	LICENÇA		MODELOS	1					
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CORACÕES EM OBREIA ROSA E VERMELHO ASSORTED 2CM									
DESIGNAÇÃO DE VENDA	Confeitaria <<com edulcorantes>>									
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 líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	495	40x97x130 mm	15,00 g	30,60 g	8435035233956
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Outer	59400	800x220x400 mm	1.800,00 g	4.422,00 g	18435035233953
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: Amido de milho		Não	Sim	Não
Ingredientes: Fécula de batata		Não	Sim	Não
Ingredientes: Amidio de arroz		Não	Sim	Não
Ingredientes: Oleo de colza		Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E270		Não	Sim	Não
Edulcorante: E950	350	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma		Não	Sim	Não
Corante: E172		Não	Sim	Não
Corante: E129	300	Não	Sim	Não
Corante: E122	300	Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.450,0	225,6
Energía (Kcal)	354,0	53,1
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)	87,0	13,1
dos quais açúcares (g)	0,6	0,1
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (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.

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	UFC/g	<1200	PN-EN ISO 4833-1:2013-12(A)
Levaduras e molhos	UFC/g	<100	PN-ISO 21527-2:2009(A)
Enterobacterias			
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	PN-ISO 21527-2:2009(A)
Salmonela			
Listeria monocytognes	ND	ND	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	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.