



REFERÊNCIA	126100	LICENÇA		MODELOS	5
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SORTIDO CORES ANÊMOMA 4 CM				
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 Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	120	200x200x70 mm	120,00 g	200,00 g	8435035209579
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: E133	300	Não	Sim	Não
Corante: E102	300	Não	Sim	Não
Corante: E129	300	Não	Sim	Não

\*Max mg/1 o mg/Kg)

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

## Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.445,0	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	<10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>5</sup>	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.

## 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 monocytognes	AUSENCIA	AUSENCIA	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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

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.

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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	66,24 Kg	Peso Bruto	135,40 Kg
		Quantidade por camada		Quantidade por palete			
Caja		24		552			
unidad		2880		66240			

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.