



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 3 DATA: 26/04/2024



REFERÊNCIA	126132	LICENÇA		MODELOS	7
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	140 ROSAS OBREIA FOLHA VERDE CORES ASSORTED 3,5 CM				
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 liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	140	200x220x70 mm	146,00 g	235,00 g	8435035237336
Expositor		N/A				N/A
Caixa		N/A				N/A
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: Agua		Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho		Não	Sim	Não
Corante: E129	300	Não	Sim	Não
Corante: E102	300	Não	Sim	Não
Corante: E133	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 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.

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 monocytognres	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

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

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.