



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 05/11/2021



REFERÊNCIA	126156	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CAIXA DE 10 ORQUÍDEAS WAFER BORGONHA 8.5 -7.5CM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 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	10	40x97x130 mm	12,80 g	28,40 g	8435599751590
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Outer	1200	800x220x400 mm	1.536,00 g	4.158,00 g	18435599751597
Exterior		N/A				N/A
Paleta (standard)		N/A				N/A

B - Ingredientes Quantidade em ordem decrescente

INGREDIENTES E FUNÇÃO	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Almidón de patata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Azeite	Não	Sim	Não
Espessante: Maltodextrina	Não	Sim	Não
Corante: E110	Não	Sim	Não
Corante: E151	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não
Corante: E102	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.421,0	0,0
Energía (Kcal)	340,0	0,0
Lípidos (g)	3,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,4	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	78,0	0,0
dos quais açúcares (g)	0,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
-----------	--------	------------	--------

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			
Levaduras e molhos	<100ufc/g	<100ufc/g	PN-ISO 21527-2:2009(A)
Enterobacterias	N/A	N/A	
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	PN-EN ISO-7251:2006 z wyl
Salmonela	Not Detected	Not Detected	PN-EN ISO 6679-1:2017-04(A)
Listeria monocytognes	N/A	N/A	N/A

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 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
 SEM GORDURA TRANS

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.