



REFERÊNCIA	126168	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MINI FLOR DE HOSTIA AZUL Ø 2CM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
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 Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	400	40x97x130 mm	17,00 g	32,60 g	8435599759503
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	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Fécula de batata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de arroz	Não	Sim	Não
Ingredientes: Oleo de colza	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E270	Não	Sim	Não
Corante: E133	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)	0,6	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
Total de aerobios	<1200	<1200	PN-EN ISO 4833-1:2013-12(A)
Levaduras e molhos	<100	<100	PN-ISO 21527-2:2009(A)

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	N/A	N/A	INTERNO
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	INTERNO
Salmonela	Not Detected	Not Detected	PN-EN ISO 6679-1:2017-04(A)
Listeria monocytognes	N/A	N/A	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"/>	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"/>	Tremoço 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 <input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR <input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE <input checked="" type="checkbox"/>

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

NÃO CONTÉM CORANTES AZO

### 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.*