



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 06/06/2024

| | | | | | |
|--|-------------------------------|------------|--|---------|---|
| REFERÊNCIA | 126186 | LICENÇA | | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO | ROSA DE BOLACHA ARTÍSTICA 7CM | | | | |
| 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 | 6 | 110x70x130 mm | 20,00 g | 48,00 g | 8435599766181 |
| 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 | origen animal | LIBRE DE OGM | Alérgenos |
|------------------------------|---------------|--------------|-----------|
| Ingredientes: Agua | Não | Sim | Não |
| Ingredientes: Amido de milho | Não | Sim | Não |
| Corante: E133 | Não | Sim | Não |
| Corante: E102 | Não | Sim | Não |
| Corante: E129 | Não | Sim | Não |

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

| | por 100 g | POR PORÇÃO |
|---------------------------------------|-----------|------------|
| Energía (kJ) | 1.467,0 | 0,0 |
| Energía (Kcal) | 351,0 | 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) | 87,6 | 0,0 |
| dos quais açúcares (g) | 0,0 | 0,0 |
| Proteína (g) | 0,0 | 0,0 |
| Sodio (mg) | 0,0 | 0,0 |
| Sal (g) | 0,1 | 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) |
| Enterobacterias | N/A | N/A | 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 |
|-----------------------|--------------|--------------|-----------------------------|
| 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"/> 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 checked="" 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 | 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.