



REFERÊNCIA	126190	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FLORES DE HÓSTIA COR-DE-ROSA 4CM				
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 Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	18	40x97x130 mm	8,20 g	29,00 g	8435599769748
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
Concentrado vegetal: Cártamo	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Groselha preta	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Maçã	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Rábano	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Fécula de batata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Oleo de colza	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E270	Não	Sim	Não
Espessante: E466	Não	Sim	Não
Aroma: Baunilha	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.496,4	0,0
Energía (Kcal)	358,0	0,0
Lípidos (g)	1,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,3	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)	0,4	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	2,4	0,0

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	<1200	<1200	PN-EN ISO 4833-1:2013-12(A)
Levaduras e molhos	<100	<100	PN-ISO 21527-2:2009(A)
Enterobacterias			
Escherichia coli	Not Detected	<100	PN-EN ISO-7251:2006 z wyl
Salmonela	Not Detected	<100	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"/>	<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"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input 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"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO	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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	12	Altura Total	171,00 cm	Peso Líquido	23,62 Kg	Peso Bruto	108,52 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por palete			
Caja	240			2880			
Unidad	4320			51840			

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.