

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  IFS Logistics  IFS Broker						Revisão:	1	DATA:	14/02/2025	
REFERÊNCIA	126191	LICENÇA		MODELOS	1					
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FLOR DE HOSTIA AZUL 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 Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	18	40x97x130 mm	8,20 g	29,00 g	8435599769731
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: Oleo de colza	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E270	Não	Sim	Não
Espessante: E466	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Cártamo	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Rábano	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Groselha preta	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Maça	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

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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Sal (g)	2,4	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<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

☒ 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	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.

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.