



REFERÊNCIA	205050	LICENÇA		MODELOS	13
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO AÇÚCAR KIT ACESSÓRIOS PAI 3-7 CM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA DECORAÇÃO				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 months	OGM-LIBRE?	Yes		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	17049099					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	16	340x240x45 mm	206,00 g	308,00 g	8435035216560
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	Max:*	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Fécula de batata		Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar		Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose		Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho		Não	Sim	Não
Espessante: E416	5000	Não	Sim	Não
Espessante: E415		Não	Sim	Não
Antioxidante: E330		Não	Sim	Não
Preservativo: E202	1500	Não	Sim	Não
Antiaglomerante: E307		Não	Sim	Não
Corante: E102	300	Não	Sim	Não
Corante: E122	300	Não	Sim	Não
Corante: E132E	300	Não	Sim	Não
Corante: E124	20	Não	Sim	Não
Corante: E129	300	Não	Sim	Não
Corante: E131	500	Não	Sim	Não
Corante: E153		Não	Sim	Não
Corante: E160a		Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	1.513,0	0,0
Energía (Kcal)	362,0	0,0
Lípidos	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 CÁLCULO	
	por 100 g	POR PORÇÃO	
dos quais ácidos gordos saturados	0,0	0,0	
Hidratos de carbono (g)	95,0	0,0	
dos quais açúcares	37,0	0,0	
Proteína	0,3	0,0	
Sódio	100,0	0,0	
Sal	0,0	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10 ⁴	<10 ⁴	ISO 4833:2003
Levaduras e molhos	<5x10 ³	<5x10 ³	ISO 7954:1987
Enterobacterias	<10 ²	<10 ²	ISO 21528:2004
Escherichia coli	<1,0X10 ²	<1,0X10 ²	NP 4396:2002
Salmonela	AUS 25 g	AUS 25 g	ISO 6579:2002
Listeria monocytognes	Ausencia	Ausencia	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 type="checkbox"/>	Aipo e derivados
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésamo e derivados
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Peixes e derivados
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tremoço e derivados
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moluscos
Sulfitos (10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS			
<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não		
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>	HALAL	<input type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM AÇÚCAR	<input type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM PROTEINAS DE LEITE	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
CONTÉM CORANTES AZOICOS NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011. Conteúdo corantes total limite m Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	Conservar em lugar fresco e seco 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.