



REFERÊNCIA	205070	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO AÇÚCAR HALLOWEEN 5CCM 3D				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITEIRA 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	20	23x34x5 cm	350,00 g	512,00 g	8435035226101
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
Emulsionante: E416	5000	Não	Sim	Não
Emulsionante: E415		Não	Sim	Não
Antiaglomerante: E307		Não	Sim	Não
Corante: E102	500	Não	Sim	Não
Corante: E122	500	Não	Sim	Não
Corante: E124	55	Não	Sim	Não
Corante: E129	200	Não	Sim	Não
Corante: E131	500	Não	Sim	Não
Corante: E132E	500	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	1500	Não	Sim	Não
Ingredientes: Clara de ovo		Sim	Sim	Sim
Antioxidante: E330		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	2.874,7
Energía (Kcal)	362,0	687,7
Lípidos	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	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	
Hidratos de carbono (g)	95,0	180,5	
dos quais açúcares	37,0	70,3	
Proteína	0,3	0,6	
Sódio	0,0	0,0	
Sal	0,0	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	ufc/g	103-<104	ISO 4833:2003
Levaduras e molhos	ufc/g	<5,0x10 ³ /	ISO 7954:1987
Enterobacterias	ufc/g	<102	ISO 21528-2:2004
Escherichia coli	ufc/g	<1,0x10 ² /g	NP 4396:2002
Salmonela	Ausente 25	Ausente 25	NP 4400-1:2002
Listeria monocytognes			

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"/>	Aipo e derivados
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo e derivados
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Peixes e derivados
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Tremoço e derivados
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos
Sulfitos (10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	HALAL
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM GLUTEN
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM AÇÚCAR
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM PROTEINAS DE LEITE

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011. Conteúdo corantes total limite m ANEXO V	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.