



REFERÊNCIA	205077	LICENÇA		MODELOS	6
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ANIMAIS DE AÇUCAR SORTIDOS 28X30X12MM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	36 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	48	255x170x45 mm	180,00 g	270,00 g	8435035227993
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Outer	1920	370x515x475 mm	7.180,00 g	12.000,00 g	18435035227990
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: Açúcar	Não	Sim	Não
Espessante: E414	Não	Sim	Não
Ingredientes: Protainas do Leite	Sim	Sim	Sim
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Cártamo	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Corante: E132E	Não	Sim	Não
Corante: E150d	Não	Sim	Não
Corante: E160a	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	396,0	0,0
Energía (Kcal)	1.681,0	0,0
Lípidos	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	98,0	0,0
dos quais açúcares	96,0	0,0
Proteína	1,0	0,0
Sodio	0,0	0,0
Sal	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.



D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	100000		
Levaduras e molhos	1000		
Enterobacterias			
Escherichia coli	<10		
Salmonela	neg. 25 g	neg. 25 g	INERNO
Listeria monocytognes	AUSENCIA	AUSENCIA	INERNO

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 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"/>	Tremoço 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 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

NÃO CONTÉM CORANTES AZO
 Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011.
 Conteúdo corantes total limite m

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.