



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 5 DATA: 16/09/2019



REFERÊNCIA	205103	LICENÇA		MODELOS	2
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CORAÇÕES DE AÇUCAR COM OLHO E BOCA 40X37X11MM				
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	250x180x60 mm	220,00 g	330,00 g	8435599739529
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Outer	1344	370x515x475 mm	6.070,00 g	9.600,00 g	18435599739526
Exterior		N/A				N/A
Paleta (standard)		N/A				N/A

B - Ingredientes Quantidade em ordem decrescente

INGREDIENTES E FUNÇÃO	Max:*	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	500	Não	Sim	Não
Corante: E160a		Não	Sim	Não
Corante: E172		Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	1.681,0	0,0
Energía (Kcal)	396,0	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

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
-----------	--------	------------	--------

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	<100000	Interno
Levaduras e molhos	<1000	<1000	Interno
Enterobacterias			
Escherichia coli	<10	<10	Interno
Salmonela	ausencia	ausencia	interno
Listeria monocytognes	ausencia	ausencia	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

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

NÃO CONTÉM CORANTES AZO

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.