



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 14/02/2018



REFERÊNCIA	205109	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	BORBOLETAS DE AÇUCAR COM ASAS COLORIDAS				
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 Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	24	245x180x85 mm	160,00 g	250,00 g	8435035228105
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Outer	480	370x515x475 mm	3.130,00 g	5.200,00 g	18435035228102
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
Ingredientes: Xarope de glucose		Não	Sim	Não
Ingredientes: Gelatina		Sim	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
Ingredientes: Aroma		Não	Sim	Não
Corante: E120	500	Não	Sim	Não
Corante: E132E	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)	402,2	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

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	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	100000		INTERNO
Levaduras e molhos	1000		INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli	10		INTERNO
Salmonela	neg. 25 g	neg. 25 g	INTERNO
Listeria monocytognes			

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