



REFERÊNCIA	205116	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	AZUCAR 2D LOVE 14CM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
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	12	23x34x5 cm	218,80 g	563,80 g	8435035228709
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	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: E415	Não	Sim	Não
Espessante: E416	Não	Sim	Não
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	Não	Sim	Não
Antiaglomerante: E307	Não	Sim	Não
Corante: E129	Não	Sim	Não

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (Kj)	1.513,0	181,6
Energia (Kcal)	362,0	43,4
Lípidos	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	95,3	11,4
dos quais açúcares	37,1	0,0
Proteína	0,3	0,0
Sodio	0,1	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	UFC/g	10 <sup>3</sup> -<10 <sup>4</sup>	ISO 4833:2003
Levaduras e molhos	UFC/g	<5,0x10 <sup>3</sup>	ISO 7954:1987
Enterobacterias	UFC/g	<10 <sup>2</sup>	ISO 21528-2:2004
Escherichia coli	UFC/g	<1,0x10 <sup>2</sup>	NP 4396:2002
Salmonela	25g	Aus. 25g	ISO 6579:2002
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"/> 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 checked="" 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"/> Tremço 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"/> HALAL
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008  
**ANEXO V**  
**SEM GLUTEN**

### 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.*