



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 3 DATA: 10/05/2022

REFERÊNCIA	205130	LICENÇA		MODELOS	2
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	AÇÚCAR 2D 36 FANTASMA E 36 ABÓBORA 2CM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	36 mês	OGM-LIBRE?	Sim		



A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	17049099
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	72	255x170x42 mm	126,00 g	200,00 g	8435035230528
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Outer	2880	370x515x475 mm	5.040,00 g	9.200,00 g	18435035230525
Exterior		N/A				N/A
Paleta (standard)		N/A				N/A

B - Ingredientes Quantidade em ordem decrescente

INGREDIENTES E FUNÇÃO	origem animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Espessante: E414	Não	Não	Não
Ingredientes: Protainas do Leite	Sim	Sim	Sim
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
umidificador: E422	Não	Sim	Não
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Corante: E100	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Corante: E132E	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (Kj)	1.681,0	0,0
Energia (Kcal)	396,0	0,0
Lípidos	0,5	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,1	0,0
Hidratos de carbono (g)	98,0	0,0
dos quais açúcares	96,0	0,0
Proteína	1,0	0,0
Sódio	4,0	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	UFC/g	<100000ufc	INTERNO
Levaduras e molhos	UFC/g	<1000ufc	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli	UFC/g	<10ufc	INTERNO
Salmonela	UFC/g	Aus.25g	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	X	HALAL	X
KOSHER	X	SEM GLUTEN	✓
SEM LACTOSA	X	SEM AÇÚCAR	X
APTO PARA VEGETARIANOS	X	SEM PROTEINAS DE LEITE	X

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
SEM GLUTEN	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.