



REFERÊNCIA	205174	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO DE AÇÚCAR ROSTO DO PAPA NATAL 35X31 MM				
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 liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	48	165x250x40 mm	214,00 g	630,00 g	8435599753099
Expositor		N/A				N/A
Caixa		N/A				N/A
Exterior		N/A				N/A
Paleta (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: E160a	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não

**C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL**

## Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.681,0	0,0
Energía (Kcal)	396,0	75,2
Lípidos (g)	0,5	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,1	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	98,0	0,0
dos quais açúcares (g)	96,0	0,0
Proteína (g)	1,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	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	<100000ufc	<100000ufc	INTERNO
Levaduras e molhos	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli	<10 ufc/g	<10 ufc/g	INTERNO
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognes	AUSENCIA	AUSENCIA	INTERNO

## 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 ANEXO V Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011. Conteúdo corantes total limite m  SEM GLUTEN SEM GORDURA TRANS	Mantenha-se fechado em lugar fresco e seco longe de odores fortes 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.

## G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	41	Altura Total	179,00 cm	Peso Líquido	184,25 Kg	Peso Bruto	567,43 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por paleta			
Caja	21			861			
Unidad	1008			41328			

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.