



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 17/05/2024

REFERÊNCIA	205208	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO DE AÇÚCAR 12 DESENHOS HALLOWEEN 30MM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 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	100	102x101x24 mm	100,00 g	170,00 g	8435599767324
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: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de açúcar invertido	Não	Sim	Não
Ingredientes: Núcleos de damasco	Não	Sim	Não
Ingredientes: Gordura de arroz	Não	Sim	Não
umidificador: E420	Não	Sim	Não
Espessante: E414	Não	Sim	Não
Espessante: E466	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado vegetal cártamo	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
Energía (kJ)	1.697,0	0,0
Energía (Kcal)	403,0	616,6
Lípidos (g)	6,7	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	1,5	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	83,0	0,0
dos quais açúcares (g)	70,0	0,0
Proteína (g)	1,5	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
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10 ⁴ ufc/g	<10 ⁴ ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos	<10 ³ ufc/g	<10 ³ ufc/g	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli	<10ufc/g	<10ufc/g	INTERNO
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognres	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	? 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

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	×
KOSHER	×
SEM LACTOSA	✓
APTO PARA VEGETARIANOS	×

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO Conteúdo corantes total limite máx. 500ppm. 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.

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.