

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					IFS Logistics IFS Broker		Revisão:	1	DATA:	29/11/2024
REFERÊNCIA	205224	LICENÇA		MODELOS	1	           				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO AÇÚCAR 2D ACESSÓRIOS PAI 3 CORES									
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	248x175x57 mm	180,00 g	307,00 g	8435599769595
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: Gelatina	Sim	Sim	Não
Espessante: E414	Não	Sim	Não
Ingredientes: Protainas do Leite	Sim	Sim	Sim
umidificador: E422	Não	Sim	Não
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Corante: E120	Não	Sim	Não
Corante: E132E	Não	Sim	Não
Corante: E150d	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	0,0
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)	4,0	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.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 29/11/2024

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<100000	<100000	INTERNO
Levaduras e molhos	<100000	<1000	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli	<100000	<10	INTERNO
Salmonela	negativo	negativo	INTERNO
Listeria monocytognes	ND	ND	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	☐	HALAL	☐
KOSHER	☐	SEM GLUTEN	☒
SEM LACTOSA	☐	SEM AÇÚCAR	☐
APTO PARA VEGETARIANOS	☐	SEM PROTEINAS DE LEITE	☐

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO	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	28	Altura Total	174,60 cm	Peso Líquido	95,76 Kg	Peso Bruto	188,32 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por paleta
Caja	19	532
Unidad	912	25536

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.