

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS IFS Logistics IFS Broker						Revisão:	1	DATA:	10/03/2025	
REFERÊNCIA	205234	LICENÇA		MODELOS	5	 				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO AÇÚCAR 2D HALLOWEEN 5 MODELOS 50X51MM									
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 Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	152x304x38 mm	160,00 g	252,00 g	8435599771864
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: Fécula de batata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Farinha de Arroz	Não	Sim	Não
Ingredientes: glucose	Não	Sim	Não
Emulsionante: E466	Não	Sim	Não
Emulsionante: E414	Não	Sim	Não
Corante: E153	Não	Sim	Não
Corante: E102	Não	Sim	Não
Corante: E129	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.655,0	0,0
Energía (Kcal)	395,0	0,0
Lípidos (g)	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	96,0	0,0
dos quais açúcares (g)	28,0	0,0
Proteína (g)	2,5	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,1	0,2

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	<1000	<1000	Interno
Levaduras e molhos			
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela	Ausencia	Not Detected	Interno
Listeria monocytognes	Ausencia	Not Detected	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
Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999 NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	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	43	Altura Total	178,40 cm	Peso Líquido	116,96 Kg	Peso Bruto	209,21 Kg
		Quantidade por camada		Quantidade por paleta			
Unidad		17		731			

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.