

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  					Revisão:	1	DATA:	20/01/2026
REFERÊNCIA	205236	LICENÇA		MODELOS	6			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO DE AÇÚCAR 2D SORTIDA OVOS E COELHOS 48 UNID							
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	245x175x60 mm	141,00 g	444,00 g	8435599775619
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 de carne	Sim	Sim	Não
Espessante: E414	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Concentrado vegetal cártamo	Não	Sim	Não
Ingredientes: Proteína do leite hidrolisada	Sim	Sim	Sim
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Corante: E132E	Não	Sim	Não
Corante: E160a	Não	Sim	Não
Corante: E162	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.673,0	0,0
Energía (Kcal)	400,0	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)	97,0	0,0
dos quais açúcares (g)	90,0	0,0
Proteína (g)	1,0	0,0
Sodio (mg)	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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Sal (g)	0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<100000ufc	<100000ufc	INTERNO
Levaduras e molhos	1000 ufc	1000 ufc	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli	<50 UFC	<50 UFC	INTERNO
Salmonela	AUS. 25 g	AUS. 25 g	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	☐	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	Manter recipiente hermeticamente fechado em lugar fresco e seco. Proteja do sol. 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	27	Altura Total	177,00 cm	Peso Líquido	72,33 Kg	Peso Bruto	252,77 Kg
		Quantidade por camada		Quantidade por paleta			
Unidad		19		513			

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.