

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  						Revisão:	1	DATA:	04/08/2025	
REFERÊNCIA	205238	LICENÇA		MODELOS	4					
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO DE AÇÚCAR SORTIDA FATOS 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 Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	245x175x60 mm	162,00 g	444,00 g	8435599775831
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: Proteina do leite hidrolisada	Sim	Sim	Sim
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
umidificador: E422	Não	Sim	Não
Emulsionante: E322	Não	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)	1.681,0	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)	0,0	0,0	
Sal (g)	0,0	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método

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	<1000ufc/g	<1000ufc/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

☒ 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
Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria. 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.

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.