

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  					Revisão:	1	DATA:	30/12/2025
REFERÊNCIA	205241	LICENÇA		MODELOS	8	 		
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO DE AÇÚCAR CARROS DE CORRIDA 6 MODELOS 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	152x305x381 mm	272,00 g	365,95 g	8435599777347
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: E129	Não	Sim	Não
Corante: E102	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)	28,4	0,0
Proteína (g)	2,6	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			
Levaduras e molhos	<100 ugf/g	<100 ufc/g	Interno
Enterobacterias	aus/25g	aus/25g	Interno
Escherichia coli	<3 ufc/g	<3ufc/g	Interno
Salmonela	aus/25g	aus/25g	Interno
Listeria monocytognes	1	1	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 DESTINADO À VENDA A RETALHO Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria. Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 ANEXO V	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.