

		ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS			 		Revisão:	1	DATA:	01/06/2026
REFERÊNCIA	205247	LICENÇA		MODELOS	6					
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO DE AÇÚCAR 2D SORTIDO OUTONO 48 UNIDADES									
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	216,00 g	498,00 g	8435599779686
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 suino	Sim	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de beterraba	Não	Sim	Não
Espessante: E414	Não	Sim	Não
Extrato vegetal: Cártamo	Não	Sim	Não
Ingredientes: Proteína do leite hidrolisada	Sim	Sim	Sim
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E904	Não	Sim	Não
Corante: E150a	Não	Sim	Não
Corante: E160a	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

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)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<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	N/A	N/A	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 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	27	Altura Total	177,00 cm	Peso Líquido	110,81 Kg	Peso Bruto	280,47 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.