



REFERÊNCIA	210019	LICENÇA		MODELOS	11
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MINI FLORES				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	36 months	OGM-LIBRE?	Yes		

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	Caixa	128	305x155x65 mm	218,00 g	312,00 g	8435035103389
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: Farinha de Arroz	Não	Sim	Não
Ingredientes: glucose	Não	Sim	Não
Emulsionante: E466	Não	Sim	Não
Emulsionante: E414	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 CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	1.655,0	0,0
Energía (Kcal)	395,0	0,0
Lípidos	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	96,0	0,0
dos quais açúcares	28,0	0,0
Proteína	2,5	0,0
Sodio	0,0	0,0
Sal	2,5	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	<1000	<1000	Interno
Levaduras e molhos			
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela	Ausencia	Not Detected	Interno
Listeria monocytognes	Ausencia	Not Detected	Interno

E - Informações sobre alergénios

<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Aipo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/> Sésamo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Crustáceos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Peixes e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Tremço e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/> Amendoim e produtos de amendoim	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999
 NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO
 Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em lugar fresco e seco
 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.