ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	7	DATA:	02/02/2021

REFERÊNCIA	210019	**LICENÇA**		**MODELOS**	11
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MINI FLORES				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARÍA				
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	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
Palete (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 - DECLARAÇAO 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 (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)	28,0	0,0
Proteina (g)	2,5	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	2,5	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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	7	DATA:	02/02/2021

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 monocytogrnes	Ausencia	Not Detected	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
Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999 NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo palete	Europallet	**Altura Máx.**	180,00	**Comprimento**	120,00	**Largura**	80,00
Capas	25	**Altura Total**	177,50 cm	**Peso Líquido**	92,65 Kg	**Peso Bruto**	157,60 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Caja	17	425
Unidad	2176	54400

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.