

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS IFS Logistics IFS Broker						Revisão:	8	DATA:	17/02/2025
REFERÊNCIA	210056	LICENÇA		MODELOS	5				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ROSA ESPANHOLA MÉDIA DE AÇÚCAR SORTIMENTO Ø 4CM								
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	Caixa	36	305x155x65 mm	285,00 g	493,00 g	8435035172132
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
Espessante: E466	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 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
Proteína (g)	2,5	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	2,5	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<1000	<1000	Interno

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
Levaduras e molhos			
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela	Ausencia	Not Detected	Interno
Listeria monocytognres	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

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.