



| | | | | | |
|--|-------------------------------------|------------|-----|---------|---|
| REFERÊNCIA | 210117 | LICENÇA | | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO | DECORAÇÃO AÇÚCAR ROSAS MARFIM 70 MM | | | | |
| 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 | 6 | 305x155x65 mm | 156,00 g | 391,00 g | 8435035238739 |
| Expositor | | N/A | | | | N/A |
| Caixa | Outer | 30 | 315x164x349 mm | 780,00 g | 2.250,00 g | 18435035238736 |
| 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: Farinha de Arroz | Não | Sim | Não |
| Ingredientes: Agua | Não | Sim | Não |
| Ingredientes: Açúcar | Não | Sim | Não |
| Emulsionante: E466 | Não | Sim | Não |
| Corante: E102 | Não | Sim | Não |
| Corante: E129 | 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) | 28,0 | 0,0 |
| Proteína (g) | 2,5 | 0,0 |
| Sodio (mg) | 0,0 | 0,0 |
| Sal (g) | 0,0 | 0,0 |

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

| PARAMETRO | u.f.c. | Tolerancia | Método |
|-------------------|------------------------|------------------------|---------|
| Total de aerobios | <10 ⁵ ufc/g | <10 ⁵ ufc/g | 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 | <100 ufc/g | <100 ufc/g | INTERNO |
| Enterobacterias | | | |
| Escherichia coli | <3 ufc/g | <3 ufc/g | INTERNO |
| Salmonela | | | |
| Listeria monocytognes | AUSENCIA | AUSENCIA | 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"/> | Tremoço 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 type="checkbox"/> Não |
|---|--|
| CORANTES NATURAIS | <input checked="" type="checkbox"/> HALAL <input checked="" type="checkbox"/> |
| KOSHER | <input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/> |
| SEM LACTOSA | <input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR <input checked="" type="checkbox"/> |
| APTO PARA VEGETARIANOS | <input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE <input checked="" type="checkbox"/> |

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008
 ANEXO V
 NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO
 Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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 palete | Europallet | Altura Máx. | 180,00 | Comprimento | 120,00 | Largura | 80,00 |
| Capas | 25 | Altura Total | 177,50 cm | Peso Líquido | 66,30 Kg | Peso Bruto | 191,18 Kg |
| | | Quantidade por camada | | Quantidade por palete | | | |
| Caja | | 17 | | 425 | | | |
| Unidad | | 102 | | 2550 | | | |

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.