



# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 8 DATA: 13/05/2021



REFERÊNCIA	211013	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRÍÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO AÇÚCAR POMBA 3,5CM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	36 mês		OGM-LIBRE?	Sim	

## A - DADOS LOGÍSTICOS

CÓDIGO FORNECEDOR	17049099
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso líquido	Peso bruto	CÓDIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	96	257x185x65 mm	360,00 g	452,00 g	8435035103938
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	Max:*	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Almidón de patata		Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar		Não	Sim	Não
Ingredientes: Amidó de arroz		Não	Sim	Não
Espessante: E414		Não	Sim	Não
Emulsionante: E466		Não	Sim	Não
Ingredientes: glucose		Não	Sim	Não
Corante: E124	20	Não	Sim	Não
Corante: E129	300	Não	Sim	Não

\*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado CÁLCULO	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.600,0	0,0
Energía (Kcal)	383,0	0,0
Lípidos (g)	0,1	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,1	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	95,0	0,0
dos quais açúcares (g)	24,0	0,0
Proteína (g)	0,7	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	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.

## 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

<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
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo e derivados
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Peixes e derivados
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Tremoço e derivados
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim

## F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999	Consevar em lugar fresco e seco
NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO	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.
Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	
Produto de confeitoria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011.	
Conteúdo corantes total limite m	

## 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	162,00 Kg	Peso Bruto	228,40 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Caja	18	450
Unidad	1728	43200

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.

