



REFERÊNCIA	211103	LICENÇA		MODELOS	3
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SORTIMENTO DE AÇÚCAR MERENGUE 350 g				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 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	Unidade	1	100x100x140 mm	350,00 g	440,00 g	8435035230238
Expositor		N/A				N/A
Caixa		N/A				N/A
Exterior	Caixa	40	570x420x400 mm	14.000,00 g	18.000,00 g	N/A
Paleta (standard)		N/A				N/A

B - Ingredientes Quantidade em ordem decrescente

INGREDIENTES E FUNÇÃO	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Não	Não
Ingredientes: Protainas do Leite	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Espessante: E414	Não	Sim	Não
Corante: E120	Não	Sim	Não
Corante: E131	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	1.690,0	1.521,0
Energía (Kcal)	398,0	358,2
Lípidos	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	98,4	88,6
dos quais açúcares	96,7	87,0
Proteína	0,9	0,8
Sodio	732,0	658,8
Sal	1,8	1,6

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<100	<100	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	<10	<10	INTERNO
Salmonela			
Listeria monocytognes			

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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

SEM GLUTEN

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.