



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 4 DATA: 24/09/2019



REFERÊNCIA	210060	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FLORES DE AÇÚCAR 80 g AZF				
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	Pote	1	10x10x6 cm	80,00 g	105,00 g	8435035103761
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	Max:*	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Açúcar		Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho		Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua		Não	Sim	Não
Ingredientes: Protainas do Leite		Sim	Sim	Sim
Espessante: E414		Não	Sim	Não
Preservativo: E202	1500	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E330		Não	Sim	Não
Corante: E100	500	Não	Sim	Não
Corante: E160a		Não	Sim	Não
Corante: E101		Não	Sim	Não
Corante: E120	500	Sim	Sim	Não
Corante: E131	500	Não	Sim	Não
Corante: E133	500	Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	1.690,0	1.352,0
Energía (Kcal)	404,3	323,4
Lípidos	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	98,4	78,7
dos quais açúcares	96,7	77,4
Proteína	0,9	0,7

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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		Método de determinação utilizado CÁLCULO	
	por 100 g	POR PORÇÃO	
Sodio	0,0	0,0	
Sal	1,8	1,5	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<100	<100	internal
Levaduras e molhos			
Enterobacterias			
Escherichia coli	<10	<10	internal
Salmonela			
Listeria monocytognres	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"/>	<input type="checkbox"/>	Aipo e derivados
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésamo e derivados
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Peixes e derivados
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tremoço e derivados
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moluscos
Sulfitos (10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS			
<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não		
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>	HALAL	<input type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM GLUTEN	<input type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM AÇÚCAR	<input type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM PROTEINAS DE LEITE	<input type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
LIVRE DE RADIAÇÕES IONIZANTES NÃO CONTÉM CORANTES AZO SEM GLUTEN Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011. Conteúdo corantes total limite m	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.