



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 3 DATA: 17/11/2023



REFERÊNCIA	210061	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MERENGUES DE AÇÚCAR AZUL 90GR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	17049099
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Pote	1	95x95x60 mm	90,00 g	115,00 g	8435035103778
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: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Protainas do Leite	Sim	Sim	Sim
Corante: E133	Não	Sim	Não

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 (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)	98,4	78,7
dos quais açúcares (g)	96,7	77,4
Proteína (g)	0,9	0,7
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	1,8	1,5

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos	<50ufc/g	<50ufc/g	INTERNO
Enterobacterias			

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
Escherichia coli	<10ufc/g	<10ufc/g	INTERNO
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognes	ND	ND	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	☒ Tremço 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	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
LIVRE DE RADIAÇÕES IONIZANTES NÃO CONTÉM CORANTES AZO Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011. Conteúdo corantes total limite m SEM GLUTEN	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.