



REFERÊNCIA	230046	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FROSTING PO MORANGO 300 G				
DESIGNAÇÃO DE VENDA					
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 months	OGM-LIBRE?	Yes		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	21069098
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	80x120x140 mm	300,00 g	310,00 g	8435035234571
Expositor	Display	4	320x128x120 mm	1.200,00 g	1.307,00 g	18435035234578
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: Açúcar		Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose		Não	Sim	Não
Ingredientes: Aceite de palma totalmente hidrogenado		Não	Sim	Sim
Ingredientes: Amidio de milho modificado		Não	Sim	Não
Emulsionante: E471		Não	Sim	Não
Emulsionante: E472a		Não	Sim	Não
Ingredientes: Protainas do Leite		Sim	Sim	Sim
Estabilizante: E340		Não	Sim	Não
Estabilizante: E415		Não	Sim	Não
Antiaglomerante: E551	10000	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma		Não	Sim	Não
Corante: E120	500	Sim	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	2.005,0	6.015,0
Energía (Kcal)	477,0	1.431,0
Lípidos	17,0	51,0
dos quais ácidos gordos saturados	16,0	48,0
Hidratos de carbono (g)	80,0	240,0
dos quais açúcares	57,0	171,0
Proteína	1,0	3,0
Sodio	44,0	132,0

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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Sal	0,1	0,3

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	UFC/G	<10000ufc	PNT-M002
Levaduras e molhos	UFC/G	<500ufc	PNT-M009
Enterobacterias	UFC/G	Aus/1g	PNT-M005
Escherichia coli	UFC/G	Aus/1g	PNT-M004
Salmonela	UFC/G	Aus/25g	PNT-M006
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"/>	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	HALAL
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM GLUTEN
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM AÇÚCAR
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM PROTEINAS DE LEITE

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Colocar numa taça 300ml água + 300g frosting e misturar durante 5 minutos. NÃO CONTÉM CORANTES AZO	Manter recipiente hermeticamente fechado em lugar fresco e seco. Proteja do sol. 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.