ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	1	DATA:	25/01/2023

REFERÊNCIA	230060	**LICENÇA**		**MODELOS**	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	BLISTER AÇUCAR 7 MARGARIDAS BRANCAS E 7 COR-DE-ROSA				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARÍA				
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 Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	15x72x170 mm	19,00 g	27,00 g	8435599758674
Expositor	Display	12	180x75x190 mm	228,00 g	369,00 g	18435599758671
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	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Fécula de batata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Oleo de Palma	Não	Sim	Não
Estabilizante: Glicerina	Não	Sim	Não
Corante: E170	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	Não	Sim	Não
Estabilizante: E466	Não	Sim	Não
Corante: E102	Não	Sim	Não
Corante: E129	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇAO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.647,0	0,0
Energía (Kcal)	394,0	0,0
Lípidos (g)	6,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	2,5	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	85,0	0,0
dos quais açúcares (g)	33,0	0,0
Proteina (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	80,0	0,0
Sal (g)	0,2	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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	1	DATA:	25/01/2023

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios			
Levaduras e molhos	<10ufc/g	<100ufc/g	PN-ISO 21527-2:2009(A)
Enterobacterias	ND	ND	INTERNO
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	PN-EN ISO-7251:2006 z wyl
Salmonela			
Listeria monocytogrnes	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	✗	Tremoço 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
Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 ANEXO V	Mantenha-se fechado em lugar fresco e seco longe de odores fortes 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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo palete	Europallet	**Altura Máx.**	180,00	**Comprimento**	120,00	**Largura**	80,00
Capas	8	**Altura Total**	167,00 cm	**Peso Líquido**	127,68 Kg	**Peso Bruto**	231,64 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Display	70	560
Unidad	840	6720

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.