



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 07/02/2023



REFERÊNCIA	230066	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	BLISTER MIX SPRINKLE AÇÚCAR CORES E COELHO 56G				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CARAMELO				
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	Unidade	1	20x80x168 mm	56,00 g	59,00 g	8435599759251
Expositor	Display	10	190x90x173 mm	560,00 g	900,00 g	18435599759258
Caixa	Caixa	0	385x205x193 mm	2.240,00 g	3.000,00 g	28435599759255
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: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Dextrose	Não	Sim	Não
Ingredientes: óleo de palma totalmente hidrogenado	Não	Sim	Não
Espessante: E1422	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Dextrina	Não	Sim	Não
Espessante: E414	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E904	Não	Sim	Não
Espessante: E415	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Antiaglomerante: E470b	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E903	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Corante: E100	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	1.778,0	0,0
Energia (Kcal)	420,0	0,0
Lípidos (g)	7,4	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	7,4	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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO	
dos quais trans (g)	0,0	0,0	
Hidratos de carbono (g)	89,0	0,0	
dos quais açúcares (g)	66,0	0,0	
Proteína (g)	0,0	0,0	
Sódio (mg)	0,0	0,0	
Sal (g)	0,0	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10	<100	GB 4789.2-2016
Levaduras e molhos	<10	<100	GB 4789.15-2016
Enterobacterias	<10	Not Detected	GB 4789.3-2016
Escherichia coli	<10	Not Detected	GB 4789.38-2016
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"/>	<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
NÃO CONTÉM CORANTES AZO	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.

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.