



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 23/09/2025



REFERÊNCIA	230076	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MERENGUE EM PÓ 200GR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA					
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	35021190					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	80x120x140 mm	200,00 g	210,00 g	8435599772649
Expositor	Display	4	320x128x120 mm	800,00 g	907,00 g	18435599772646
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: Clara de ovo	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Clara de ovo em pó pasteurizada	Sim	Sim	Sim
Agente espumante*: E1505	Não	Sim	Não
Estabilizante: E414	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Acidificantes: E334	Não	Sim	Não
Antioxidante: E331	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.517,0	0,0
Energía (Kcal)	357,0	0,0
Lípidos (g)	0,5	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	54,0	0,0
dos quais açúcares (g)	22,0	0,0
Proteína (g)	35,0	0,0
Sodio (mg)	840,0	0,0
Sal (g)	2,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
-----------	--------	------------	--------

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
Total de aerobios	<50000ufc	<50000ufc	PNT-M002
Levaduras e molhos	<1000ufc/g	<1000ufc/g	PNT-M009
Enterobacterias	Aus/1g	Aus/1g	PNT-M005
Escherichia coli	Aus/1g	Aus/1g	PNT-M004
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	PNT-M006
Listeria monocytognes	ND	ND	ND

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 checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

VER MODO DE EMPREGOE DADOS DE SEGURANÇA NA EMBALAGEM

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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	13	Altura Total	171,00 cm	Peso Líquido	218,40 Kg	Peso Bruto	272,61 Kg
		Quantidade por camada		Quantidade por palete			
Display		21		273			
Unidad		84		1092			

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.