



REFERÊNCIA	231360	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DISCO COMESTÍVEL PARA DECORAR BOLOS UNICÓRNIO 16CM SEM AÇÚCAR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	OBREIA <<COM EDULCORANTE>>				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 months	OGM-LIBRE?	Yes		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	19059010					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	3x190x190 mm	15,00 g	46,00 g	8435599739291
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Caixa	10	35x195x195 mm	150,00 g	550,00 g	18435599739298
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: Amido	Não	Sim	Não
Edulcorante: E965	Não	Sim	Não
Estabilizante: E460i	Não	Sim	Não
Espessante: Maltodextrina	Não	Sim	Não
umidificador: E422	Não	Sim	Não
Estabilizante: E414	Não	Sim	Não
Estabilizante: E466	Não	Sim	Não
Emulsionante: E433	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Preservativo: E330	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	Não	Sim	Não
Edulcorante: E955	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Corante: E133	Não	Sim	Não
Corante: E151	Não	Sim	Não
Corante: E155	Não	Sim	Não
Corante: E162	Não	Sim	Não
Ingredientes: Extrato de açafrão	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado ANALÍTICO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (Kj)	1.376,0	0,0
Energia (Kcal)	327,0	0,0
Lípidos	0,0	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 ANALÍTICO	
	por 100 g	POR PORÇÃO
dos quais ácidos gordos saturados	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	69,0	0,0
dos quais açúcares	0,4	0,0
Proteína	0,0	0,0
Sódio	0,0	0,0
Sal	0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<100	<100	PNT-M-03
Levaduras e molhos	<200	<200	PNT-M-16
Enterobacterias			
Escherichia coli	ausencia	ausencia	PNT-M-79
Salmonela			
Listeria monocytognres	ausencia	ausencia	PNT-M-99

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
	Manter entre 22-25°C e HR 40-45% 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.