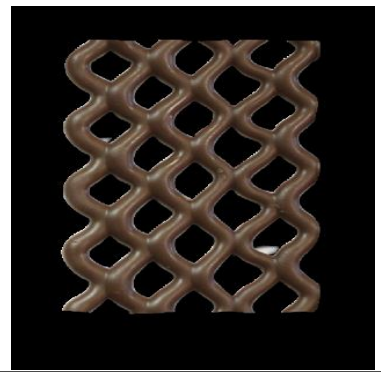




ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 5 DATA: 10/02/2022



REFERÊNCIA	427111	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	RETÂNGULO CHOCOLATE RED NEGRO				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CHOCOLATE				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	18069039					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	700	305x180x45 mm	1.300,00 g	1.404,00 g	8435035190730
Expositor		N/A				N/A
Caixa		N/A				N/A
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: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não
(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	0,00 %	
	Leite	0,00 %	

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	2.419,0	0,0
Energía (Kcal)	581,8	0,0
Lípidos	40,8	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	25,7	0,0
Hidratos de carbono (g)	45,7	0,0
dos quais açúcares	44,3	0,0
Proteína	5,9	0,0
Sódio	40,0	0,0
Sal	0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10.000	<10.000	ISO 21528-2:2004
Levaduras e molhos	<100	<100	ISO 7954
Enterobacterias	<10	<10	ISO 21528-2:2004

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
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	ISO 16649-2
Salmonela	Not Detected	Not Detected	ISO 6579
Listeria monocytognes	Ausencia	Ausencia	ISO 6579

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	☒ Tremço 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
Ausência de corpos estranhos e aflatoxinas (REG. Nº 1881/2006) NÃO CONTÉM CORANTES AZO NÃO CONTÉM GORDURAS VEGETAIS PARCIALMENTE HIDROGENADAS SEM ANTIOXIDANTES BHA OU BHT. SEM GLUTEN	Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. Tº 15-20°C HR <55% 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.