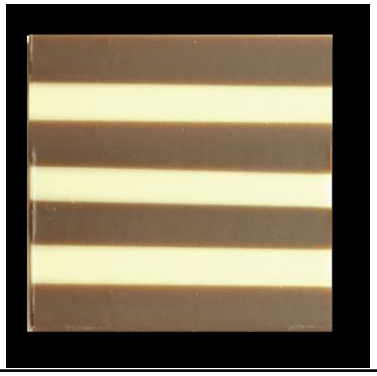
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	5	DATA:	20/08/2019



REFERÊNCIA	427322	**LICENÇA**		**MODELOS**	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	RETÂNGULO RISCAS CHOLOCATE NEGRO E BRANCO 35X40 MM				
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 liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	415	305x180x45 mm	1.300,00 g	1.404,00 g	8435035198927
Expositor		N/A				N/A
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: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Soro de Leite anhidra	Sim	Sim	Sim
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	**Cacau**	48,00 %
	Leite	9,00 %

C - DECLARAÇAO 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
Proteina	5,9	0,0
Sodio	40,0	0,0
Sal	0,1	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:	5	DATA:	20/08/2019

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
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	ISO 16649-2
Salmonela	Not Detected	Not Detected	ISO 6579
Listeria monocytogrnes	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	✗	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
NÃO CONTÉM CORANTES AZO Ausência de corpos estranhos e aflatoxinas (REG. Nº 1881/2006) NÃO CONTÉM GORDURAS VEGETAIS PARCIALMENTE HIDROGENADAS SEM ANTIOXIDANTES BHA OU BHT. SEM GLUTEN	Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. Tº 15-20ºC 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.