



REFERÊNCIA	427324	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	RETÂNGULO MIX CHOCOLATE BRANCO E NEGRO 45X30 MM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA					
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	420x580x340 mm	850,00 g	990,00 g	8435035198941
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: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de girassol	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma (baunilha)	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

<b>Cacau</b>	45,70 %
<b>Leite</b>	0,00 %

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.407,0	0,0
Energía (Kcal)	578,0	0,0
Lípidos (g)	40,5	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	25,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	46,0	0,0
dos quais açúcares (g)	44,6	0,0
Proteína (g)	5,5	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,1	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	<5.000	<10000	ISO 4833
Levaduras e molhos	<50	<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 monocytognes	ausencia	ausencia	ISO 6579

## 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 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 type="checkbox"/> Não
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO	Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. T° 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.

## G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	4	Altura Total	151,00 cm	Peso Líquido	6,80 Kg	Peso Bruto	32,92 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por palete			
Caja	2			8			
unidad	830			3320			

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.