



|  |  |            |     |         |   |
|--|--|------------|-----|---------|---|
| REFERÊNCIA                                       | 427469                                     | LICENÇA    |     | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO                             | TUBINHO DUO CHOCOLATE BRANCO/NEGRO L.40 MM |            |     |         |   |
| DESIGNAÇÃO DE VENDA                              | CHOCOLATE DE LEITE                         |            |     |         |   |
| Prazo de validade (a partir da data de produção) | 24 mês                                     | OGM-LIBRE? | Sim |         |   |

## A - DADOS LOGÍSTICOS

|                    |                 |          |               |              |            |                  |
|--------------------|-----------------|----------|---------------|--------------|------------|------------------|
| CODIGO FORNECEDOR  | 18069039        |          |               |              |            |                  |
|                    | Unidade interna | UNIDADES | Medidas       | Peso liquido | Peso bruto | CODIGO DE BARRAS |
| Unidade Mínima     |                 | N/A      |               |              |            | N/A              |
| Unidade de consumo | Caixa           | 2000     | 400x300x30 mm | 2.000,00 g   | 2.170,00 g | 8435599756052    |
| 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: Leite gordo em pó | Sim           | Sim          | Sim       |
| Ingredientes: Pasta de cacau    | Não           | Sim          | Não       |
| Ingredientes: Lactose           | Sim           | Sim          | Sim       |
| Emulsionante: Lecitina de soja  | Não           | Sim          | Sim       |
| Aroma natural: Baunilha         | Não           | Sim          | Não       |

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

|              |         |
|--------------|---------|
| <b>Cacau</b> | 31,00 % |
| <b>Leite</b> | 0,00 %  |

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado CÁLCULO

|                                       | por 100 g | POR PORÇÃO |
|---------------------------------------|-----------|------------|
| Energía (kJ)                          | 2.279,0   | 0,0        |
| Energía (Kcal)                        | 544,0     | 0,0        |
| Lípidos (g)                           | 32,0      | 0,0        |
| dos quais ácidos gordos saturados (g) | 19,0      | 0,0        |
| dos quais trans (g)                   | 0,0       | 0,0        |
| Hidratos de carbono (g)               | 59,0      | 0,0        |
| dos quais açúcares (g)                | 58,0      | 0,0        |
| Proteína (g)                          | 5,0       | 0,0        |
| Sodio (mg)                            | 180,0     | 0,0        |
| Sal (g)                               | 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.

## D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

| PARAMETRO             | u.f.c. | Tolerancia | Método      |
|-----------------------|--------|------------|-------------|
| Total de aerobios     | <10000 | <10000     | ISO 4833    |
| Levaduras e molhos    | <100   | <100       | ISO 21527-2 |
| Enterobacterias       | <10    | <10        | ISO 21528-2 |
| Escherichia coli      | abs    | abs        | ISO 16649-2 |
| Salmonela             | abs    | abs        | ISO 6579    |
| Listeria monocytognes | ND     | ND         | INTERNO     |

## 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 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   | CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO  |
|-------------------------|---|
| NÃO CONTÉM CORANTES AZO | Fresco e seco longe de odores fortes. T° <18°C HR <55%<br>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 paleta | Europallet | Altura Máx.           | 180,00    | Comprimento           | 120,00    | Largura    | 80,00     |
|-------------|------------|-----------------------|-----------|-----------------------|-----------|------------|-----------|
| Capas       | 55         | Altura Total          | 180,00 cm | Peso Líquido          | 880,00 Kg | Peso Bruto | 979,80 Kg |
|             |            | Quantidade por camada |           | Quantidade por paleta |           |            |           |
| Caja        |            | 8                     |           | 440                   |           |            |           |
| Gramo       |            | 16000                 |           | 880000                |           |            |           |
| Kg          |            | 16                    |           | 880                   |           |            |           |

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.