



REFERÊNCIA	427666	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ROSA DE CHOCOLATE VERMELHA 45 x 30MM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	12 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	15	19x28x5 cm	300,00 g	461,00 g	8435599756342
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	Max:*	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: Lactose		Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Leite desnatado em pó		Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja		Não	Sim	Sim
Aroma natural: Vanilina		Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose		Não	Sim	Não
Corante: E162		Não	Sim	Não
Corante: E100	300	Não	Sim	Não
Corante: E160c		Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Cenoura		Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	19,00 %
	Leite	17,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	1.796,0	359,2
Energía (Kcal)	429,0	85,8
Lípidos	18,0	3,6
dos quais ácidos gordos saturados	11,0	2,2
Hidratos de carbono (g)	62,0	12,4
dos quais açúcares	37,0	7,4

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	
	por 100 g	POR PORÇÃO	
Proteína	3,6	0,7	
Sódio	63,0	12,6	
Sal	0,2	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	u.f.c/g	< 10000	ISO 4833
Levaduras e molhos	u.f.c/g	< 100	ISO 21527-2
Enterobacterias	u.f.c/g	< 10	ISO 21528-2
Escherichia coli	ABSENT/1 g	ABSENT/1 g	ISO 16649-2
Salmonela	ABS/ 100 g	ABS/ 100 g	ISO 6579
Listeria monocytognres	ABSE 25 g	ABSE 25 g	ISO 11290-1

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"/>	Aipo e derivados
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo e derivados
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Peixes e derivados
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Tremoço e derivados
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos
Sulfitos (10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>	HALAL	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM AÇÚCAR	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM PROTEINAS DE LEITE	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011. Conteúdo corantes total limite m	Fresco e seco longe de odores fortes. T° 12-20°C HR <70% 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.