

REFERÊNCIA	427667	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	BORBOLETAS DE CHOCOLATE				
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	120	185x278x49 mm	273,00 g	474,00 g	8435599756359
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: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não
Corante: E101	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	50,00 %
Leite	4,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (Kj)	2.202,0	0,0
Energia (Kcal)	526,0	0,0
Lípidos	32,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	20,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	50,0	0,0
dos quais açúcares	45,0	0,0
Proteína	5,7	0,0
Sodio	1,0	0,0
Sal	0,0	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	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 monocytognes	ND	ND	ND

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"/>	Aipo e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Peixes e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Tremoço e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos <input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim <input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input 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

NÃO CONTÉM CORANTES AZO
 Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011.
 Conteúdo corantes total limite m
 Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.