



REFERÊNCIA	427668	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CONFETI CHOCOLATE CORAÇÕES VERMELHOS 600GR				
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	600	185x278x49 mm	585,00 g	747,00 g	8435599756366
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
Extrato vegetal: Beterraba		Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar		Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau		Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite gordo em pó		Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Leite desnatado em pó		Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Lactose		Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Soro de leite doce em pó		Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja		Não	Sim	Sim
Aroma natural: Baunilha		Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Cenoura		Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	27,00 %
	Leite	25,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.152,0	0,0
Energía (Kcal)	514,8	0,0
Lípidos (g)	30,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	20,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	57,0	0,0
dos quais açúcares (g)	53,0	0,0
Proteína (g)	6,2	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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Sodio (mg)	101,0	0,0
Sal (g)	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	ABSENT	ABSENT	ISO 166

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"/> Tremço 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 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 Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	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.