



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 27/06/2017



REFERÊNCIA	427697	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CHOCOLATE CANELA				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CHOCOLATE				
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 líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	45	28x19x5 cm	248,00 g	450,00 g	8435599756427
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: 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
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Óleo de manteiga	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Cenoura	Não	Sim	Não
Corante: E160c	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	30,00 %
Leite	0,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (Kj)	2.283,0	0,0
Energia (Kcal)	545,0	0,0
Lípidos	32,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	20,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	56,0	0,0
dos quais açúcares	55,0	0,0
Proteína	6,5	0,0
Sódio	0,0	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
Sal	0,2	0,0

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

E - Informações sobre alergénios			
☒ Ausencia	☒ Presente	☐ Vestigios	
Cereais sem glúten, e derivados	☒	Aipo e derivados	☒
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	☒	Sésamo e derivados	☒
Ovos e derivados	☒	Crustáceos e derivados	☒
Soja e derivados	☒	Peixes e derivados	☒
Frutos secos e derivados	☒	Tremoço e derivados	☒
Mostarda e derivados	☒	Moluscos	☒
Sulfitos (<10ppm)	☒	Amendoim e produtos de amendoim	☒

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS			
☒ Sim	☒ Não		
CORANTES NATURAIS	☒	HALAL	☒
KOSHER	☒	SEM GLUTEN	☒
SEM LACTOSA	☒	SEM AÇÚCAR	☒
APTO PARA VEGETARIANOS	☒	SEM PROTEINAS DE LEITE	☒

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	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.