



REFERÊNCIA	427711	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	I LOVE YOU CHOCOLATE BRANCO 29 x 29 mm				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CHOCOLATE DECORADO				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 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	135	305x180x15 mm	293,10 g	387,28 g	8435599755871
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 desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Matéria gorda láctea anhidra	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não
Corante: E153	Não	Sim	Não
Corante: E120	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	0,00 %
Leite	0,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (Kj)	2.445,0	0,0
Energia (Kcal)	584,9	0,0
Lípidos	39,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	24,4	0,0
Hidratos de carbono (g)	52,4	0,0
dos quais açúcares	51,9	0,0
Proteína	6,5	0,0
Sódio	0,0	0,0
Sal	0,2	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.

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	UFC/g	<10.000ufc	
Levaduras e molhos	UFC/g	<100ufc	
Enterobacterias	UFC/g	<100 ufc	
Escherichia coli	ND	ND	INTERNO
Salmonela	UFC/g	Aus. 25g	
Listeria monocytognes	UFC/g	Aus. 25g	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
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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

SEM GLUTEN

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. Tº 15-20°C HR <55%
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.