



REFERÊNCIA	427715	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FAIXA CHOCOLATE BRANCO "FELIZ CUMPLEAÑOS" 60x30 mm				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CHOCOLATE BRANCO DECORADO				
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	60	305x180x15 mm	192,00 g	286,18 g	8435599755789
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	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
Emulsionante: Lecitina de girassol		Não	Sim	Não
Aroma natural: Baunilha		Não	Sim	Não
Corante: E120	500	Sim	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	29,50 %
	Leite	22,50 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado ANALÍTICO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	2.387,0	0,0
Energía (Kcal)	571,1	0,0
Lípidos	36,2	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	21,8	0,0
Hidratos de carbono (g)	55,0	0,0
dos quais açúcares	54,5	0,0
Proteína	6,0	0,0
Sodio	0,0	0,0
Sal	0,2	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	<10000	<10000	P.C.A. 37°C, 48 h
Levaduras e molhos	<100	<100	ISO 7954
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela	AUSENCIA	AUSENCIA	SALMONELLA RAPID TEST
Listeria monocytognes	AUSENCIA	AUSENCIA	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

NÃO CONTÉM CORANTES AZO
 Conteúdo corantes total limite máx. 500ppm.
 Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.

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.