



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 21/05/2018



REFERÊNCIA	427750	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	BOLA CHOCOLATE ROJO-OSCURO Ø 30 MM				
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	40	278x185x49 mm	240,00 g	409,00 g	8435599756496
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: massa de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de manteiga	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Corante: E172	Não	Sim	Não
Aroma natural: Baunilha	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
Energía (Kj)	2.300,0	5.520,0
Energía (Kcal)	549,0	1.317,6
Lípidos	36,0	86,4
dos quais ácidos gordos saturados	22,0	52,8
Hidratos de carbono (g)	48,0	115,2
dos quais açúcares	42,0	100,8
Proteína	5,5	13,2
Sódio	1,0	2,4
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	UFC/g	<10000ufc	ISO 4833
Levaduras e molhos	UFC/g	<100ufc	ISO 21527-2
Enterobacterias	UFC/g	<10ufc	ISO 21528-2
Escherichia coli	ND	ND	INTERNO
Salmonela	UFC/g	Aus/100g	ISO 6579
Listeria monocytognes	UFC/g	Aus/1g	ISO 16649-2

E - Informações sobre alergénios

☒ Ausencia	☒ Presente	☐ Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	☒	☒
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	☒	☒
Ovos e derivados	☒	☒
Soja e derivados	☒	☒
Frutos secos e derivados	☒	☒
Mostarda e derivados	☒	☒
Sulfitos (<10ppm)	☒	☒
	☒	☒

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim	☒ Não
CORANTES NATURAIS	☒
KOSHER	☒
SEM LACTOSA	☒
APTO PARA VEGETARIANOS	☒

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
SEM GLUTEN	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.