



REFERÊNCIA	427756	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ESFERA DE CHOCOLATE PRETO Ø 80 MM H: 72 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 liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	22	382x282x182 mm	792,00 g	1.532,00 g	8435599756519
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	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: massa de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não
Ingredientes: Extrato de Cenoura	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)	2.237,0	17.717,0
Energía (Kcal)	534,0	4.229,3
Lípidos	33,0	261,4
dos quais ácidos gordos saturados	20,0	158,4
Hidratos de carbono (g)	52,0	411,8
dos quais açúcares	46,0	364,3
Proteína	5,4	42,8
Sodio	1,0	7,9
Sal	0,0	0,0

## D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	UFC/g	<10000ufc	ISO 4833

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
Levaduras e molhos	UFC/g	<100ufc	ISO 21527-2
Enterobacterias	UFC/g	<10ufc	ISO 21528-2
Escherichia coli	UFC/g	Aus/1g	ISO 16649-2
Salmonela	UFC/g	Aus.100g	ISO 6579
Listeria monocytognes	ND	ND	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"/>	Aipo e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input 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"/>	Tremoço 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 type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>
HALAL	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM AÇÚCAR	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM PROTEINAS DE LEITE	<input checked="" type="checkbox"/>

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

SEM GLUTEN

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Fresco e seco longe de odores fortes. Tº 12-20ºC 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.*