



REFERÊNCIA	427784	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	TAPA DE LIMAO CHOCOLAT BRANCO Ø 53 MM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
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	36	278x185x49 mm	270,00 g	573,00 g	8435599756533
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: Lactose	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Corante: E100	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	27,00 %
Leite	24,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (Kj)	2.332,0	6.296,4
Energia (Kcal)	557,0	1.503,9
Lípidos	20,0	54,0
dos quais ácidos gordos saturados	11,0	29,7
Hidratos de carbono (g)	57,0	153,9
dos quais açúcares	56,0	151,2
Proteína	6,6	17,8
Sodio	107,0	288,9
Sal	0,3	0,7

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	<100 ufc	ISO 21527-2
Enterobacterias	UFC/g	<10 ufc	ISO 21528-2
Escherichia coli	UFC/g	Aus/1g	ISO 16649-2
Salmonela	UFC/g	Aus/100g	ISO 6579
Listeria monocytognes	ND	BD	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 checked="" 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"/> HALAL <input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR <input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE <input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

NÃO CONTÉM CORANTES AZO

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.