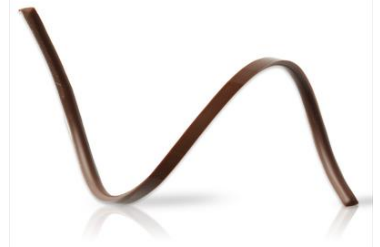




ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 22/02/2021



REFERÊNCIA	427812	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ESPIRAL CHOCOLATE PRETO 80 X 35MM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CHOCOLATE				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 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	80	278x185x49 mm	65,00 g	233,00 g	8435599756588
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: Pasta 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
Ingredientes: Aroma		Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	50,00 %
	Leite	4,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	2.221,0	0,0
Energía (Kcal)	530,0	0,0
Lípidos	32,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	20,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	51,0	0,0
dos quais açúcares	45,0	0,0
Proteína	5,8	3,8
Sodio	1,0	0,0
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	<10000ufc	<10000ufc	ISO 4833
Levaduras e molhos	<100ufc	<100ufc	ISO 21527-2
Enterobacterias	< 10ufc/g	< 10ufc/g	ISO 21528-2
Escherichia coli	absent /1g	absent /1g	ISO 16649-2
Salmonela	absent/100	absent/100	ISO 6579
Listeria monocytognes	AUSENCIA	AUSENCIA	INTERNO

E - Informações sobre alergénios

☒ Ausencia	☒ Presente	☐ Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	✗	Aipo e derivados ✗
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	✓	Sésamo e derivados ✗
Ovos e derivados	✗	Crustáceos e derivados ✗
Soja e derivados	✓	Peixes e derivados ✗
Frutos secos e derivados	✗	Tremoço e derivados ✗
Mostarda e derivados	✗	Moluscos ✗
Sulfitos (<10ppm)	✗	Amendoim e produtos de amendoim ✗

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim	☐ Não
CORANTES NATURAIS	✗ HALAL ✓
KOSHER	✓ SEM GLUTEN ✓
SEM LACTOSA	✗ SEM AÇÚCAR ✗
APTO PARA VEGETARIANOS	✓ SEM PROTEINAS DE LEITE ✗

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO	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.