



REFERÊNCIA	427822	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO CHOCOLATE BASTÃO HALLOWEEN 55X33 MM				
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 Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	192	278x185x49 mm	512,00 g	663,00 g	8435599743267
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: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Aroma (baunilha)	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	50,00 %
	Leite	0,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	2.213,0	0,0
Energía (Kcal)	529,0	0,0
Lípidos	32,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	20,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	52,0	0,0
dos quais açúcares	47,0	0,0
Proteína	5,5	0,0
Sodio	1,0	0,0
Sal	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10000ufc	<10000ufc	ISO 4833
Levaduras e molhos	<100ufc/g	<100ufc/g	ISO 21527-2

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
Enterobacterias	<10ufc/g	<10ufc/g	ISO 21528-2
Escherichia coli	Aus/1g	Aus/1g	ISO 16649-2
Salmonela	Aus/100g	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 checked="" 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

GOR
NÃO CONTÉM CORANTES AZO

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Fresco e seco longe de odores fortes. Tº 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.