ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	1	DATA:	02/07/2020

REFERÊNCIA	427830	**LICENÇA**		**MODELOS**	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	BARRA DE CHOCOLATE PRETO 40X30MM				
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	105	305x180x15 mm	285,00 g	379,18 g	8435599744103
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: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma (baunilha)	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	**Cacau**	62,00 %
	Leite	0,00 %

C - DECLARAÇAO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.396,0	0,0
Energía (Kcal)	577,0	0,0
Lípidos (g)	42,6	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	26,9	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	39,0	0,0
dos quais açúcares (g)	36,7	0,0
Proteina (g)	5,2	0,0
Sodio (mg)	4,8	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10.000ufc	<10.000ufc	INTERNO
Levaduras e molhos	<100ufc	<100ufc	INTERNO

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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	1	DATA:	02/07/2020

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Enterobacterias	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Escherichia coli			
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytogrnes	Aus/25g	Aus/25g	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	Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. Tº 15-20ºC HR <55% 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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo palete	Europallet	**Altura Máx.**	180,00	**Comprimento**	120,00	**Largura**	80,00
Capas	110	**Altura Total**	180,00 cm	**Peso Líquido**	470,25 Kg	**Peso Bruto**	650,65 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Caja	15	1650
Unidad	1575	173250

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.