



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 26/01/2021



REFERÊNCIA	427842	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	RIZO CHOCOLATE MORANGO 1 KG				
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	1	195x195x115 mm	1.000,00 g	1.160,00 g	18435599746463
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: Soro de leite doce em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Lactose	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aromas	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau

30,00 %

Leite

15,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (Kj)	2.248,0	0,0
Energia (Kcal)	537,0	0,0
Lípidos	29,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	18,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	64,0	0,0
dos quais açúcares	63,0	0,0
Proteína	4,2	0,0
Sódio	80,0	0,0
Sal	0,2	0,0

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	<5000ufc/g	<5000ufc/g	ISO 4833
Levaduras e molhos	<50ufc/g	<50ufc/g	ISO 21527-2
Enterobacterias	<10ufc/g	<10ufc/g	ISO 21528
Escherichia coli	Aus/1g	Aus/1g	ISO 16649
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	ISO 6579
Listeria monocytognes	ND	ND	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.