



REFERÊNCIA	427848	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	LEQUE CHOCOLATE NEGRO				
DESIGNAÇÃO DE VENDA					
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	400	295x295x50 mm	1.000,00 g	1.201,00 g	8435599746527
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Outer	1600	305x305x220 mm	4.000,00 g	5.000,00 g	18435599746524
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: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	58,00 %
Leite	0,00 %

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

## Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	2.196,0	0,0
Energía (Kcal)	527,0	0,0
Lípidos	32,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	19,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	48,0	0,0
dos quais açúcares	42,0	0,0
Proteína	7,4	0,0
Sodio	2,8	0,0
Sal	0,0	0,0

## D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<500ufc/g	<500ufc/g	ISO 4833-1:2013
Levaduras e molhos	<50ufc/g	<50ufc/g	ISO 21527-2:2008
Enterobacterias	<10ufc/g	<10ufc/g	ISO 21528:2004
Escherichia coli			

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
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	ISO 6579:2002
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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO	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.*