



|  |  |            |     |         |   |
|--|--|------------|-----|---------|---|
| REFERÊNCIA                                       | 427885   | LICENÇA    |     | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO                             | CORACÃO SÃO VALENTIM CHOCOLATE BRANCO<br>44X50MM |            |     |         |   |
| DESIGNAÇÃO DE VENDA                              | CONFEITARIA                                      |            |     |         |   |
| Prazo de validade (a partir da data de produção) | 18 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           | 54       | 305x18x32 mm | 258,12 g     | 405,85 g   | 8435599751071    |
| 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: Açúcar               | Não           | Sim          | Não       |
| Ingredientes: Manteiga de cacau    | Não           | Sim          | Não       |
| Ingredientes: Leite gordo em pó    | Sim           | Sim          | Sim       |
| Emulsionante: Lecitina de girassol | Não           | Sim          | Não       |
| Aroma natural: Baunilha            | Não           | Sim          | Não       |
| Corante: E172                      | Não           | Sim          | Não       |
| Corante: E120                      | Sim           | Sim          | Não       |

|                                      |       |         |
|--------------------------------------|-------|---------|
| (Se aplicável) Contendo em Chocolate | Cacau | 29,50 % |
|                                      | Leite | 23,50 % |

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

|                                       | por 100 g | POR PORÇÃO |
|---------------------------------------|-----------|------------|
| Energía (kJ)                          | 2.387,0   | 0,0        |
| Energía (Kcal)                        | 570,0     | 0,0        |
| Lípidos (g)                           | 36,2      | 0,0        |
| dos quais ácidos gordos saturados (g) | 21,8      | 0,0        |
| dos quais trans (g)                   | 0,0       | 0,0        |
| Hidratos de carbono (g)               | 55,0      | 0,0        |
| dos quais açúcares (g)                | 54,5      | 0,0        |
| Proteína (g)                          | 6,0       | 0,0        |
| Sodio (mg)                            | 0,0       | 0,0        |
| Sal (g)                               | 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     | <10 <sup>4</sup> ufc/g | <10 <sup>4</sup> ufc/g | INTERNO |
| Levaduras e molhos    | <100ufc/g              | <100ufc/g              | INTERNO |
| Enterobacterias       | <100ufc/g              | <100ufc/g              | INTERNO |
| Escherichia coli      |                        |                        |         |
| Salmonela             | Aus/25g                | Aus/25g                | INTERNO |
| Listeria monocytognes | Aus/25g                | Aus/25g                | 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 checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ovos e derivados                                | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja e derivados                                | <input checked="" 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 | Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. T° 15-20°C HR <55%<br>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       | 51                    | Altura Total | 178,20 cm | Peso Líquido          | 2.132,59 Kg | Peso Bruto | 3.378,13 Kg |
|             | Quantidade por camada |              |           | Quantidade por palete |             |            |             |
| Caja        | 162                   |              |           | 8262                  |             |            |             |
| Unidad      | 8748                  |              |           | 446148                |             |            |             |

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.