



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 27/05/2022



REFERÊNCIA	427933	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CHOCOLATE BRANCO NATAL FELICES FIESTAS 70X23MM				
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 líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	66	180x305x15 mm	279,18 g	373,36 g	8435599754782
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
Emulsionante: Lecitina de girassol	Não	Sim	Não
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aromatizantes naturais	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Corante: E132E	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	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)	36,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	22,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	55,0	0,0
dos quais açúcares (g)	55,0	0,0
Proteína (g)	6,0	0,0
Sódio (mg)	0,0	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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		Método de determinação utilizado	
		por 100 g	POR PORÇÃO
Sal (g)		0,2	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ 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			
☒ 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
SEM GLUTEN NÃO CONTÉM CORANTES AZO	Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. T° 15-20°C 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 paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	110	Altura Total	180,00 cm	Peso Líquido	460,65 Kg	Peso Bruto	641,04 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por paleta			
Caja	15			1650			
Unidad	990			108900			

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.