



# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 13/09/2022

REFERÊNCIA	427959	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	BIGODES DE CHOCOLATE				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CHOCOLATE DE LEITE				
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 Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	108	278x185x49 mm	259,00 g	468,00 g	8435599758124
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: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Lactose	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	42,10 %
Leite	11,90 %

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (Kj)	2.253,0	0,0
Energia (Kcal)	538,0	0,0
Lípidos	32,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	20,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	55,0	0,0
dos quais açúcares	51,0	0,0
Proteína	6,0	0,0
Sodio	44,0	0,0
Sal	0,1	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	ISO 4833
Levaduras e molhos	<100ufc/g	<100ufc/g	ISO 21527-2
Enterobacterias	<10ufc/g	<10ufc/g	ISO 21528-2
Escherichia coli	Aus/1g	Aus/1g	ISO 16649-2
Salmonela	Aus/100g	Aus/100g	ISO 6579
Listeria monocytognes	Aus/25g	Aus/25g	ISO 11290-1

## 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"/>	Aipo e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Peixes e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Tremoço e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos <input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos ( 10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim <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
SEM GLUTEN NÃO CONTÉM CORANTES AZO Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	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.*