



REFERÊNCIA	428084	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CHOCOLATE EM BARRA 44% 80X11MM - 1,6 KG - IDEAL PARA PASTEL				
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	Unidade	1	290x85x90 mm	1.600,00 g	1.729,00 g	8435599776197
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	origem animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: massa de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma natural (vainilla)	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	62,00 %
	Leite	0.00 %

C - DECLARACAO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.113,0	0,0
Energía (Kcal)	506,0	0,0
Lípidos (g)	26,4	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	16,4	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	57,2	0,0
dos quais açúcares (g)	53,8	0,0
Proteína (g)	5,5	0,0
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<5000ufc/g	<5000ufc/g	ISO 4833

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
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
Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria. 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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	18	Altura Total	177,00 cm	Peso Líquido	1.036,80 Kg	Peso Bruto	1.145,39 Kg
		Quantidade por camada		Quantidade por paleta			
Unidad		36		648			

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.