



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 27/06/2023

REFERÊNCIA	428093	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CIGARRO DE MÁRMORE MULTICOLORIDO 150 MM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	12 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	120	278x185x49 mm	550,00 g	695,00 g	8435599762657
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
Ingredientes: Lactose	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Spilurina	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de beterraba	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado vegetal cártamo	Não	Sim	Não
Ingredientes: Extrato de Cenoura	Não	Sim	Não
Corante: E160c	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau

27,00 %

Leite

19,50 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	2.258,0	0,0
Energia (Kcal)	539,0	0,0
Lípidos (g)	31,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	19,0	0,0
dos quais trans (g)	0,4	0,0
Hidratos de carbono (g)	62,0	0,0
dos quais açúcares (g)	62,0	0,0
Proteína (g)	3,8	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
Sódio (mg)	53,0	0,0
Sal (g)	0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<10 ⁴ ufc/g	<10 ⁴ 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 /1 g	Aus/1g	ISO 16649-2
Salmonela	Aus/ 100 g	Aus/100g	ISO 6579
Listeria monocytognres	Aus/25 g	Aus/25g	ISO 11290-1

E - Informações sobre alergénios

☒ Ausencia	☒ Presente	☐ Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	☒	☒
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	☒	☒
Ovos e derivados	☒	☒
Soja e derivados	☒	☒
Frutos secos e derivados	☒	☒
Mostarda e derivados	☒	☒
Sulfitos (<10ppm)	☒	☒

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim	☒ Não
CORANTES NATURAIS	☒
KOSHER	☒
SEM LACTOSA	☒
APTO PARA VEGETARIANOS	☒

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
SEM GLUTEN Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria. NÃO CONTÉM CORANTES AZO	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.