



REFERÊNCIA	428096	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SILHUETA MORANGO CHOCOLATE AO LEITE 46X38MM				
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 Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	90	278x185x49 mm	315,00 g	534,00 g	8435599762688
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
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Ingredientes: Extrato de spirulina	Não	Sim	Não
Corante: E163	Não	Sim	Não
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não
Ingredientes: Extrato de Cenoura	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	32,60 %
Leite	23,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.415,0	0,0
Energía (Kcal)	577,0	0,0
Lípidos (g)	37,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	23,0	0,0
dos quais trans (g)	0,1	0,0
Hidratos de carbono (g)	54,0	0,0
dos quais açúcares (g)	53,0	0,0
Proteína (g)	6,2	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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO	
Sodio (mg)	101,0	0,0	
Sal (g)	0,3	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<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/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"/>	<input type="checkbox"/>	Aipo e derivados
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésamo e derivados
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Peixes e derivados
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tremoço e derivados
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moluscos
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS			
<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não		
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>	HALAL	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM AÇÚCAR	<input type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM PROTEINAS DE LEITE	<input type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO SEM GLUTEN 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.