



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 31/08/2023

REFERÊNCIA	428103	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CHOCOLATE BRANCO COLORIDO DINOS 42X34 / 44X40 / 42X27MM				
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	180	320x245x45 mm	375,00 g	665,00 g	8435599763500
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: E322	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de girassol	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aromatizantes naturais	Não	Sim	Não
Ingredientes: Extrato de páprica	Não	Sim	Não
Corante: E161b	Não	Sim	Não
Corante: E141	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau

35,00 %

Leite

14,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	2.438,0	0,0
Energia (Kcal)	588,0	0,0
Lípidos (g)	39,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	24,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	55,0	0,0
dos quais aucares (g)	55,0	0,0
Proteina (g)	3,8	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	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	<5000ufc/g	<5000ufc/g	ISO 4833
Levaduras e molhos	<50ufc/g	<50ufc/g	ISO 21527-2
Enterobacterias	<10ufc/g	<10ufc/g	ISO 21528
Escherichia coli	Aus/g	Aus/g	ISO 16649
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	ISO 6579
Listeria monocytognes	ND	ND	INTERNO

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 checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<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

NÃO CONTÉM CORANTES AZO

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.