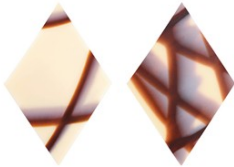


deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS IFS Logistics IFS Broker						Revisão:	1	DATA:	31/08/2023	
REFERÊNCIA	428106	LICENÇA		MODELOS	1					
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DIAMANTE MÁRMORE CHOCOLATE BRANCO 35X60MM									
DESIGNAÇÃO DE VENDA										
Prazo de validade (a partir da data de produção)	12 mês		OGM-LIBRE?	Sim						

A - DADOS LOGÍSTICOS						
CODIGO FORNECEDOR	18069039					

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	390	280x195x50 mm	980,00 g	1.157,00 g	8435599763647
Expositor		N/A				N/A
Caixa		N/A				N/A
Exterior		N/A				N/A
Palete (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: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de girassol	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aromatizantes naturais	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	40,00 %
	Leite	10,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.407,0	0,0
Energía (Kcal)	580,0	0,0
Lípidos (g)	24,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	14,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	52,0	0,0
dos quais açúcares (g)	51,0	0,0
Proteína (g)	4,1	0,0
Sódio (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 aeróbios	<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

☒ 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
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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	33	Altura Total	180,00 cm	Peso Líquido	517,44 Kg	Peso Bruto	635,90 Kg
		Quantidade por camada		Quantidade por paleta			
Caja		16		528			
Unidad		6240		205920			

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.