



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 24/08/2023

REFERÊNCIA	428108	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PLANTADOR DE CHOCOLATE BRANCO GRANDE H: 5MM				
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	28	390x300x115 mm	840,00 g	1.374,00 g	8435599763678
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: 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
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Óleo de manteiga	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Aromatizantes naturais	Não	Sim	Não
Ingredientes: Extrato de Cenoura	Não	Sim	Não
Corante: E162	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	26,00 %
Leite	22,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	2.211,0	0,0
Energia (Kcal)	528,0	0,0
Lípidos (g)	31,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	19,0	0,0
dos quais trans (g)	0,1	0,0
Hidratos de carbono (g)	54,0	0,0
dos quais açúcares (g)	54,0	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
Proteína (g)	6,3	0,0
Sódio (mg)	100,0	0,0
Sal (g)	0,3	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10000ufc	<10000ufc	ISO 4833
Levaduras e molhos	<100ufc/g	<100ufc/g	ISO 21527-2
Enterobacterias	<10ufc/g	<10ufc/g	ISO 21528-2
Escherichia coli	ND/1g	ND/1g	ISO 16649-2
Salmonela	Aus/100g	Aus/100g	ISO 6579
Listeria monocytognres	Aus/25g	Aus/25g	ISO 11290-1

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

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.