

|                                                                                 |  |        |                                                          |                                    |  |                                                                                                                                                                         |            |            |     |                  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------|--|--------|----------------------------------------------------------|------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----|------------------|--|
|  |  |        |                                                          | <b>ESPECIFICAÇÕES<br/>TÉCNICAS</b> |  | <br> |            | Revisão: 1 |     | DATA: 24/09/2024 |  |
| REFERÊNCIA                                                                      |  | 428135 |                                                          | LICENÇA                            |  |                                                                                                                                                                         |            | MODELOS    |     | 1                |  |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                            |  |        | VARIEDADE DE HALLOWEEN DE CRÂNIO E OSSOS DE CHOCO BRANCO |                                    |  |                                                                                                                                                                         |            |            |     |                  |  |
| DESIGNAÇÃO DE VENDA                                                             |  |        | CONFEITARIA                                              |                                    |  |                                                                                                                                                                         |            |            |     |                  |  |
| Prazo de validade (a partir da data de produção)                                |  |        | 24 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           | 80       | 273x179x13 mm | 138,00 g     | 232,00 g   | 8435599766358    |
| 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: Lecitina de girassol               | Não           | Sim          | Não       |
| Emulsionante: Lecitina de soja                   | Não           | Sim          | Sim       |
| Aroma natural: Baunilha                          | Não           | Sim          | Não       |
| Ingredientes: Pasta de cacau                     | Não           | Sim          | Não       |
| Corante: E172                                    | Não           | Sim          | Não       |
| (Se aplicável) Contendo em Chocolate             | Cacau         | 35,00 %      |           |
|                                                  | Leite         | 27,00 %      |           |

| C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL            | Método de determinação utilizado |            |
|---------------------------------------|----------------------------------|------------|
|                                       | por 100 g                        | POR PORÇÃO |
| Energía (kJ)                          | 2.504,0                          | 0,0        |
| Energía (Kcal)                        | 601,0                            | 0,0        |
| Lípidos (g)                           | 42,0                             | 0,0        |
| dos quais ácidos gordos saturados (g) | 25,0                             | 0,0        |
| dos quais trans (g)                   | 0,0                              | 0,0        |
| Hidratos de carbono (g)               | 49,0                             | 0,0        |
| dos quais açúcares (g)                | 49,0                             | 0,0        |
| Proteína (g)                          | 6,9                              | 0,0        |
| Sodio (mg)                            | 0,0                              | 0,0        |
| Sal (g)                               | 0,3                              | 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     | <10 <sup>4</sup> ufc/g | <10 <sup>4</sup> ufc/g | INTERNO |
| Levaduras e molhos    | <100ufc/g              | <100ufc/g              | INTERNO |
| Enterobacterias       | <100ufc/g              | <100ufc/g              | INTERNO |
| Escherichia coli      | ND                     | ND                     | INTERNO |
| Salmonela             | Aus/25g                | Aus/25g                | INTERNO |
| Listeria monocytognes | Aus/25g                | Aus/25g                | INTERNO |

## E - Informações sobre alergénios

| <input checked="" type="checkbox"/> Ausencia    | <input checked="" type="checkbox"/> Presente | <input type="checkbox"/> 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

| <input checked="" type="checkbox"/> Sim | <input type="checkbox"/> 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<br>SEM GLUTEN<br>Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria. | Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. T° 15-20°C HR <55%<br>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.