



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 27/05/2024

REFERÊNCIA	428151	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MINI SACO DECORAÇÃO CHOCOLATE DE LEITE 77X121MM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	15 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	Unidade	1	20x146x106 mm	70,00 g	96,00 g	8435599766778
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	Não	Sim	Não
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Nata en polvo	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Corante: E120	Não	Sim	Não
Corante: E160c	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau

0,00 %

Leite

0,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.405,0	0,0
Energía (Kcal)	577,0	0,0
Lípidos (g)	38,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	23,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	53,0	0,0
dos quais açúcares (g)	53,0	0,0
Proteína (g)	5,6	0,0
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,2	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.

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios			
Levaduras e molhos	< 500	< 500	INTERNO
Enterobacterias	< 100	< 100	INTERNO
Escherichia coli	ND	ND	INTERNO
Salmonela	ND	ND	INTERNO
Listeria monocytognes	< 100	< 100	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	Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. Tº 12-20°C 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.