

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					IFS Logistics IFS Broker		Revisão: 1		DATA: 05/11/2024		
REFERÊNCIA		428176		LICENÇA				MODELOS		1	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO			MENSAGENS DE AMOR EM CORAÇÃO DE CHOCOLATE SORTIDO Ø 27MM								
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 líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	312	278x185x49 mm	505,00 g	661,00 g	8435599769380
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
Ingredientes: Lactose	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	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	23,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.370,0	0,0
Energía (Kcal)	566,0	0,0
Lípidos (g)	35,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	22,0	0,0
dos quais trans (g)	11,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	55,0	0,0
dos quais açúcares (g)	55,0	0,0
Proteína (g)	6,4	0,0
Sódio (mg)	100,0	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
Sal (g)	0,3	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<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 monocytognes	Aus/25g	Aus/25g	ISO 11290-1

E - Informações sobre alergénios

☒ Ausencia	☒ Presente	☐ Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	☒	☒
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	☒	☒
Ovos e derivados	☒	☒
Soja e derivados	☒	☒
Frutos secos e derivados	☒	☒
Mostarda e derivados	☒	☒
Sulfitos (<10ppm)	☒	☒

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim	☒ Não
CORANTES NATURAIS	☒
KOSHER	☒
SEM LACTOSA	☒
APTO PARA VEGETARIANOS	☒

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	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	176,70 cm	Peso Líquido	266,64 Kg	Peso Bruto	374,01 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por paleta
Caja	16	528
Unidad	4992	164736

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.