



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 05/11/2024

REFERÊNCIA	428178	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SORTIDO DE PONTOS E PAUS DE CHOCOLATE 20-25MM				
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 Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	224	278x185x49 mm	160,00 g	375,00 g	8435599769403
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: Pasta 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: Extrato de spirulina	Não	Sim	Não
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Aromatizantes naturais	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de beterraba	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de zanhoria	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado vegetal cártamo	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de limón	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de spirulina	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau

31,00 %

Leite

12,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	2.315,0	0,0
Energia (Kcal)	553,0	0,0
Lípidos (g)	37,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	23,0	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	
dos quais trans (g)	0,2	0,0	
Hidratos de carbono (g)	47,0	0,0	
dos quais açúcares (g)	45,0	0,0	
Proteína (g)	5,2	0,0	
Sódio (mg)	54,0	0,0	
Sal (g)	0,1	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			
<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Vestigios	
Cereais sem glúten, e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Aipo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Sésamo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Crustáceos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Peixes e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Tremço e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Amendoim e produtos de amendoim	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS			
<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não		
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>	HALAL	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM AÇÚCAR	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM PROTEINAS DE LEITE	<input checked="" type="checkbox"/>

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.

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.