



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 24/01/2025



REFERÊNCIA	428181	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PINTAINHO DA PÁSCOA DE CHOCOLATE BRANCO 28X37MM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 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	90	305x180x15 mm	189,00 g	283,18 g	8435599769502
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
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não
Corante: E101 (i)	Não	Sim	Não
Corante: E153	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	29,50 %
	Leite	23,50 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	2.387,0	0,0
Energia (Kcal)	570,0	0,0
Lípidos (g)	36,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	22,0	0,0
dos quais trans (g)	0,4	0,0
Hidratos de carbono (g)	55,0	0,0
dos quais açúcares (g)	55,0	0,0
Proteína (g)	6,0	0,0
Sódio (mg)	80,0	151,2
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 aeróbios	<10 ⁴ ufc/g	<10 ⁴ 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

☒ 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 SEM GLUTEN Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. T° 15-20°C HR <55% 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.