



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 02/04/2025



REFERÊNCIA	428193	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ESTATUETA DE CHOCOLATE FOLHA DE AZEVINHO NATALÍCIA				
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 líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	305x180x15 mm	171,00 g	265,00 g	8435599772021
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: E132E	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Corante: E172	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)	36,2	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	21,8	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	55,0	0,0
dos quais açúcares (g)	54,5	0,0
Proteína (g)	6,0	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 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			
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	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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	110	Altura Total	180,00 cm	Peso Líquido	282,15 Kg	Peso Bruto	462,25 Kg
		Quantidade por camada		Quantidade por paleta			
Unidad		15		1650			

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.