

|                                                                                 |                           |         |  |                                    |     |                                                                                                                                                                         |  |          |   |       |            |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|--|------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|---|-------|------------|
|  |                           |         |  | <b>ESPECIFICAÇÕES<br/>TÉCNICAS</b> |     | <br> |  | Revisão: | 1 | DATA: | 26/05/2025 |
| REFERÊNCIA                                                                      | 428211                    | LICENÇA |  | MODELOS                            | 1   |                                                                                      |  |          |   |       |            |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                            | MASSA DE CHOCOLATE 100 GR |         |  |                                    |     |                                                                                                                                                                         |  |          |   |       |            |
| DESIGNAÇÃO DE VENDA                                                             |                           |         |  |                                    |     |                                                                                                                                                                         |  |          |   |       |            |
| Prazo de validade (a partir da data de produção)                                | 16 mês                    |         |  | OGM-LIBRE?                         | Sim |                                                                                                                                                                         |  |          |   |       |            |

| A - DADOS LOGÍSTICOS |                 |          |                |              |            |                  |
|----------------------|-----------------|----------|----------------|--------------|------------|------------------|
| CODIGO FORNECEDOR    | 1806909011      |          |                |              |            |                  |
|                      | Unidade interna | UNIDADES | Medidas        | Peso liquido | Peso bruto | CODIGO DE BARRAS |
| Unidade Minima       |                 | N/A      |                |              |            | N/A              |
| Unidade de consumo   | Unidade         | 1        | 30x100x175 mm  | 100,00 g     | 105,00 g   | 8435599774520    |
| Expositor            | Display         | 20       | 295x185x160 mm | 2.000,00 g   | 2.400,00 g | 18435599774527   |
| 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: Pasta de cacau                     | Não           | Sim          | Não       |
| Ingredientes: Manteiga de cacau                  | Não           | Sim          | Não       |
| Emulsionante: Lecitina de soja                   | Não           | Sim          | Sim       |
| Emulsionante: E476                               | Não           | Sim          | Não       |
| Ingredientes: Aroma natural (vainilla)           | Não           | Sim          | Não       |
| (Se aplicável) Contendo em Chocolate             |               | Cacau        | 44,00 %   |
|                                                  |               | Leite        | 0,00 %    |

| C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL            | Método de determinação utilizado |            |
|---------------------------------------|----------------------------------|------------|
|                                       | por 100 g                        | POR PORÇÃO |
| Energía (kJ)                          | 2.094,0                          | 0,0        |
| Energía (Kcal)                        | 501,0                            | 0,0        |
| Lípidos (g)                           | 25,0                             | 0,0        |
| dos quais ácidos gordos saturados (g) | 15,0                             | 0,0        |
| dos quais trans (g)                   | 0,0                              | 0,0        |
| Hidratos de carbono (g)               | 59,0                             | 0,0        |
| dos quais açúcares (g)                | 55,0                             | 0,0        |
| Proteína (g)                          | 6,0                              | 0,0        |
| Sodio (mg)                            | 10,0                             | 0,0        |
| Sal (g)                               | 0,0                              | 0,0        |

| D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA |        |            |        |
|----------------------------|--------|------------|--------|
| PARAMETRO                  | u.f.c. | Tolerancia | Método |

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     | <5000ufc/g | <5000ufc/g | INTERNO |
| Levaduras e molhos    | <1000ufc/g | <1000ufc/g | INTERNO |
| Enterobacterias       | <100ufc/g  | <100ufc/g  | INTERNO |
| Escherichia coli      | Ausencia   | Ausencia   | INTERNO |
| Salmonela             | Aus./25g   | Aus./25g   | INTERNO |
| Listeria monocytognes | ND         | ND         | INTERNO |

## E - Informações sobre alergénios

| <input checked="" type="checkbox"/> Ausencia    | <input checked="" type="checkbox"/> Presente | <input type="checkbox"/> 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

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

## INFORMAÇÃO DO PRODUTO

NÃO CONTÉM CORANTES AZO

## CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.

## G - INFORMAÇÃO PALETE

|                       |            |              |           |                       |           |            |           |
|-----------------------|------------|--------------|-----------|-----------------------|-----------|------------|-----------|
| Tipo paleta           | Europallet | Altura Máx.  | 180,00    | Comprimento           | 120,00    | Largura    | 80,00     |
| Capas                 | 10         | Altura Total | 175,00 cm | Peso Líquido          | 320,00 Kg | Peso Bruto | 409,00 Kg |
| Quantidade por camada |            |              |           | Quantidade por paleta |           |            |           |
| Display               | 16         |              |           | 160                   |           |            |           |
| Unidad                | 320        |              |           | 3200                  |           |            |           |

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.