



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 13/11/2025

REFERÊNCIA	428214	LICENÇA		MODELOS	0
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	TABLETTA CHOCO BLANCO PISTACHO 35X26MM - 36 UDS				
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 Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	273x179x13 mm	97,00 g	164,00 g	8435599775602
Expositor		N/A				N/A
Caixa		N/A				N/A
Exterior		N/A				N/A
Palete (standard)		N/A				N/A

B - Ingredientes Quantidade em ordem decrescente

INGREDIENTES E FUNÇÃO	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Oleo de Palma	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de karité	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de girassol	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Corante: E160a	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Matéria gorda láctea	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Corante: E172	Não	Sim	Não
Corante: E101	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	0,00 %
	Leite	0,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	2.697,0	0,0
Energia (Kcal)	645,0	0,0
Lípidos (g)	50,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	31,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	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
Hidratos de carbono (g)	45,0	0,0
dos quais açúcares (g)	45,0	0,0
Proteína (g)	3,7	0,0
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	nd	nd	interno
Levaduras e molhos	nd	nd	interno
Enterobacterias	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g	interno
Escherichia coli	nd	nd	interno
Salmonela	nd/25g	nd/25g	interno
Listeria monocytognes	nd/25 g	nd/ 25g	interno

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"/> Aipo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/> Sésamo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Crustáceos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Peixes e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Tremço e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<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
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	Manter entre T° 15-25°C. Em um local fresco e seco 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 palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
-------------	------------	-------------	--------	-------------	--------	---------	-------

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.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 13/11/2025

Capas	126	Altura Total	178,80 cm	Peso Líquido	195,55 Kg	Peso Bruto	355,62 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por palete			
Unidad	16			2016			

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.