



## D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

| PARAMETRO             | u.f.c.                 | Tolerancia             | Método  |
|-----------------------|------------------------|------------------------|---------|
| Total de aeróbios     | <10 <sup>4</sup> ufc/g | <10 <sup>4</sup> 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

| <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                                                                                     | CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NÃO CONTÉM CORANTES AZO<br>SEM GLUTEN<br>Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria. | Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. T° 15-20°C HR <55%<br>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          | 426,20 Kg | Peso Bruto | 606,59 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.