

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                              |         |            |         |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------|------------|---------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| <div></div> <div>ESPECIFICAÇÕES<br/>TÉCNICAS</div> <div><br/></div> |                                                              |         |            |         | Revisão: | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | DATA: | 15/07/2025 |
| REFERÊNCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 428221                                                       | LICENÇA |            | MODELOS | 3        | <div></div> |       |            |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | SINAL DE FELIZ DIA DO PAPÁ 40X26MM BRANCO CHOCO SORTIDO - 12 |         |            |         |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |            |
| 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        | 305x180x15 mm | 360,36 g     | 454,54 g   | 8435599775985    |
| 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: 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: E133                      | 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 |
|---------------------------------------|-----------|------------|
| Energía (kJ)                          | 2.387,0   | 0,0        |
| Energía (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)                | 54,5      | 0,0        |
| Proteína (g)                          | 6,0       | 0,0        |
| Sodio (mg)                            | 0,0       | 0,0        |
| Sal (g)                               | 0,2       | 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 aerobios     | <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                 | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Leite Incluindo lactose e os derivados de leite | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ovos e derivados                                | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja e derivados                                | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Frutos secos e derivados                        | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mostarda e derivados                            | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sulfitos (<10ppm)                               | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                                                 | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/> |

## F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

| <input checked="" type="checkbox"/> Sim | <input checked="" type="checkbox"/> Não |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| CORANTES NATURAIS                       | <input checked="" type="checkbox"/>     |
| KOSHER                                  | <input checked="" type="checkbox"/>     |
| SEM LACTOSA                             | <input checked="" type="checkbox"/>     |
| APTO PARA VEGETARIANOS                  | <input checked="" type="checkbox"/>     |

| 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          | 594,59 Kg | Peso Bruto | 774,99 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.