

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					IFS Logistics IFS Broker		Revisão: 1		DATA: 17/07/2025		
REFERÊNCIA		428222		LICENÇA				MODELOS		4	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO			CHOCOLATE BRANCO BRUXAS 46 x 44MM - 54 unid.								
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	222,00 g	316,00 g	8435599776036
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: E120	Sim	Sim	Não
Corante: E132E	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

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	ND	ND	INTERNO
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

NÃO CONTÉM CORANTES AZO
SEM GLUTEN
Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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	366,30 Kg	Peso Bruto	546,40 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.