

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS IFS Logistics IFS Broker						Revisão:	2	DATA:	11/02/2026	
REFERÊNCIA	428224	LICENÇA		MODELOS	1	x45 u </				

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	259,65 g	353,83 g	8435599776050
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: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de girassol	Não	Sim	Não
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não
(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	63,00 %	
	Leite	0,00 %	

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.342,6	0,0
Energía (Kcal)	564,0	0,0
Lípidos (g)	40,1	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	23,9	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	40,8	0,0
dos quais açúcares (g)	38,3	0,0
Proteína (g)	5,6	0,0
Sodio (mg)	0,0	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	<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	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO SEM GLUTEN Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	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	428,42 Kg	Peso Bruto	608,82 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.