

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					IFS Logistics IFS Broker		Revisão:	2	DATA:	13/11/2025
REFERÊNCIA	428229	LICENÇA		MODELOS	2					
DESCRIÇÃO DO PRODUTO		CACAU FRUTA CHOCOLATE BRANCO 2D 31X17 MM - 65 UNIDADES								
DESIGNAÇÃO DE VENDA		CONFEITARIA								
Prazo de validade (a partir da data de produção)		24 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	111,00 g	177,00 g	8435599776180
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 soja	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Matéria gorda láctea	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Corante: E101	Não	Sim	Não
(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	31,00 %	
	Leite	24,00 %	

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.431,0	0,0
Energía (Kcal)	583,0	0,0
Lípidos (g)	38,5	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	23,4	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	53,0	0,0
dos quais açúcares (g)	53,0	0,0
Proteína (g)	6,1	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
Sódio (mg)		0,0	0,0
Sal (g)		0,2	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<10 ⁴ ufc/g	<10 ⁴ ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos			
Enterobacterias	<10 ² ufc/g	<10 ² ufc/g	INTERNO
Escherichia coli			
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognres	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	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 palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	126	Altura Total	178,80 cm	Peso Líquido	223,78 Kg	Peso Bruto	381,83 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.