



ESPECIFICAÇÕES
TÉCNICAS





Revisão:2

DATA:29/08/2025

REFERÊNCIA	428239	LICENÇA		MODELOS	3
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	BARRAS DE CHOCOLATE TRÊS CHOCOLATES 30X45 MM - 230 UNIDADES				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	1806903900
-------------------	------------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	278x185x49 mm	792,00 g	943,00 g	8435599777064
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: massa de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Lactose	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Aroma natural (vainilla)	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	49,00 %
	Leite	0,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizadoCÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.273,0	0,0
Energía (Kcal)	543,0	0,0
Lípidos (g)	32,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	20,0	0,0
dos quais trans (g)	0,2	0,0
Hidratos de carbono (g)	56,0	0,0
dos quais açúcares (g)	53,0	0,0
Proteína (g)	6,2	0,0
Sódio (mg)	66,0	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 aerobios	<10000	<10000	ISO 4833
Levaduras e molhos	<100	<100	ISO 21527-2
Enterobacterias	<10	<10	ISO 21528-2
Escherichia coli	nd/1g	nd/1g	ISO 16649-2
Salmonela	nd/100g	nd/100g	ISO 6579
Listeria monocytognes	nd	nd	INTERNO

E - Informações sobre alergénios

☒ Ausencia	☒ Presente	☐ Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	☒	☒
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	☒	☒
Ovos e derivados	☒	☒
Soja e derivados	☒	☒
Frutos secos e derivados	☒	☒
Mostarda e derivados	☒	☒
Sulfitos (<10ppm)	☒	☒

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim	☒ Não
CORANTES NATURAIS	☒
KOSHER	☒
SEM LACTOSA	☒
APTO PARA VEGETARIANOS	☒

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	Fresco e seco longe de odores fortes. T° 12-20°C HR <70% 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.

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.