



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 29/08/2025

REFERÊNCIA	428240	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CIGARRO CHOCOLATE ESTILO RETRO 150X5MM - 200 UNIDADES				
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	278x185x49 mm	700,00 g	850,00 g	8435599777071
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
Ingredientes: massa de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Lactose	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Óleo de manteiga	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Aroma natural (vainilla)	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau

29,90 %

Leite

0,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.276,0	0,0
Energía (Kcal)	544,0	0,0
Lípidos (g)	31,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	19,0	0,0
dos quais trans (g)	0,4	0,0
Hidratos de carbono (g)	61,0	0,0
dos quais açúcares (g)	60,0	0,0
Proteína (g)	4,0	0,0
Sodio (mg)	47,0	0,0
Sal (g)	0,1	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.

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

<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Aipo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/> Sésamo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Crustáceos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Peixes e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Tremço e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/> Amendoim e produtos de amendoim	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

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

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.