



REFERÊNCIA	428241	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CHOCOLATE BRANCO LIMA - 35X16 MM - 36 UNIDADES				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	12 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	Caixa	36	278x185x49 mm	223,00 g	408,00 g	8435599756540
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: Lactose	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Corante: E100	Não	Sim	Não
Corante: E163	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma natural (vainilla)	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	49,00 %
Leite	0,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.333,0	0,0
Energía (Kcal)	557,0	0,0
Lípidos (g)	33,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	20,0	0,0
dos quais trans (g)	0,1	0,0
Hidratos de carbono (g)	57,0	0,0
dos quais açúcares (g)	56,0	0,0
Proteína (g)	6,6	0,0
Sodio (mg)	108,0	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 CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Sal (g)	0,3	0,0

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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>

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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	33	Altura Total	176,70 cm	Peso Líquido	117,74 Kg	Peso Bruto	240,42 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por palete			
Caja	16			528			
Unidad	576			19008			

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.