

deKora

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

IFS

Logistics

IFS

Broker

Revisão:1

DATA:08/07/2026

REFERÊNCIA	428249	LICENÇA		MODELOS	2
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	(SORTIDO DE CHOCOLATE BRANCO CASAS DE GENGIBRE 96 UNID				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CHOCOLATE				
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	Unidade	1	185x278x49 mm	230,00 g	430,00 g	8435599779136
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
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Óleo de manteiga	Sim	Sim	Não
Ingredientes: Aromatizantes naturais	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Concentrado vegetal cártamo	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de limón	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de beterraba	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de zanahoria	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	34,00 %
	Leite	20,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.398,0	0,0
Energía (Kcal)	573,0	0,0
Lípidos (g)	37,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	23,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	51,0	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.

Dekora Innova, S.A.U. Pol.Ind Las Atalayas, Buzón 95 C/ Florín, parcelas 30-39 03114-ALICANTE www.dekora.es

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
dos quais açúcares (g)	50,0	0,0
Proteína (g)	5,9	0,0
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,2	0,5

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	u.f.c/g	< 10000	ISO 4833
Levaduras e molhos	u.f.c/g	< 100	ISO 21527-2
Enterobacterias	u.f.c/g	< 10	ISO 21528-2
Escherichia coli	ABSENT 1 g	ABSENT 1 g	ISO 16649-2
Salmonela	ABS/ 100 g	ABS/ 100 g	ISO 6579
Listeria monocytognes	ABS 25 g	ABS 25 g	ISO 11290-1

E - Informações sobre alérgenos

☒ 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	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 paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	33	Altura Total	176,70 cm	Peso Líquido	121,44 Kg	Peso Bruto	252,04 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por paleta
--	-----------------------	-----------------------

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.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão:	1	DATA:	08/07/2026
----------	---	-------	------------

Unidad	16	528
--------	----	-----

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.