

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					IFS Logistics IFS Broker		Revisão:	1	DATA:	08/07/2026
REFERÊNCIA	428250	LICENÇA		MODELOS	1					
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO DE CHOCOLATE PRETO E BRANCO URSO DE NATAL 90 UN									
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 Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	185x278x49 mm	242,00 g	462,00 g	8435599779143
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: 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	32,00 %	
	Leite	21,00 %	

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.322,0	0,0
Energía (Kcal)	555,0	0,0
Lípidos (g)	35,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	22,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	51,0	0,0
dos quais açúcares (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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Proteína (g)	5,9	0,0
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,2	0,6

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 monocytognres	ABS 25 g	ABS 25 g	ISO 11290-1

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)	☒	☒
Aipo e derivados	☒	☒
Sésamo e derivados	☒	☒
Crustáceos e derivados	☒	☒
Peixes e derivados	☒	☒
Tremoço e derivados	☒	☒
Moluscos	☒	☒
Amendoim e produtos de amendoim	☒	☒

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim	☒ Não
CORANTES NATURAIS	☒
KOSHER	☒
SEM LACTOSA	☒
APTO PARA VEGETARIANOS	☒
HALAL	☒
SEM GLUTEN	☒
SEM AÇÚCAR	☒
SEM PROTEINAS DE LEITE	☒

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

NÃO CONTÉM CORANTES AZO

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.

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	127,78 Kg	Peso Bruto	268,94 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
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.