



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 16/07/2026



REFERÊNCIA	428251	LICENÇA		MODELOS	3
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO CHOCOLATE BRANCO E PRETO ASSORTIDO COMIC NAVID				
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 líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	185x278x49 mm	210,00 g	428,00 g	8435599779150
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: Pasta 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: Aromatizantes naturais	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Concentrado vegetal cártamo	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de limón	Não	Sim	Não
Concentrado vegetal: Spilurina	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
Energia (kJ)	2.426,0	0,0
Energia (Kcal)	579,0	0,0
Lípidos (g)	39,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	24,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	49,0	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	
dos quais açúcares (g)	46,0	0,0	
Proteína (g)	5,4	0,0	
Sódio (mg)	0,0	0,0	
Sal (g)	0,1	0,0	

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	☒	Aipo e derivados	☒
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	☒	Sésamo e derivados	☒
Ovos e derivados	☒	Crustáceos e derivados	☒
Soja e derivados	☒	Peixes e derivados	☒
Frutos secos e derivados	☒	Tremoço e derivados	☒
Mostarda e derivados	☒	Moluscos	☒
Sulfitos (<10ppm)	☒	Amendoim e produtos de amendoim	☒

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS			
☒ Sim	☐ Não		
CORANTES NATURAIS	☒	HALAL	☒
KOSHER	☒	SEM GLUTEN	☒
SEM LACTOSA	☒	SEM AÇÚCAR	☒
APTO PARA VEGETARIANOS	☒	SEM PROTEINAS DE LEITE	☒

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	110,88 Kg	Peso Bruto	250,98 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:	16/07/2026
----------	---	-------	------------

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.