



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 15/09/2026



REFERÊNCIA	428255	LICENÇA		MODELOS	6
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DECORAÇÃO CHOCOLATE BRANCO SORTIDO BISCOITOS 6 MODELOS 48 UNIDADES				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 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	273x179x13 mm	121,00 g	199,00 g	8435599779358
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	origem 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
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Aromatizantes naturais	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Matéria gorda láctea	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Cacau em pó	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	38,00 %
Leite	27,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	2.484,0	0,0
Energia (Kcal)	594,0	0,0
Lípidos (g)	45,0	43,5
dos quais ácidos gordos saturados (g)	28,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	47,0	0,0
dos quais açúcares (g)	47,0	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)	5,2	0,0
Sódio (mg)	450,0	0,0
Sal (g)	0,2	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10 ⁴ ufc/g	<10 ⁴ ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos			
Enterobacterias	<10 ² ufc/g	<10 ¹ ufc/g	INTERNO
Escherichia coli			
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognres	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO

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 PROTEÍNAS DE LEITE	☐

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO	Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. T° 15-20°C HR <55% 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	126	Altura Total	178,80 cm	Peso Líquido	243,94 Kg	Peso Bruto	426,18 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Unidad	16	2016

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.

