

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  IFS Logistics  IFS Broker					Revisão: 9		DATA: 18/06/2024	
REFERÊNCIA	107117	LICENÇA		MODELOS	1			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	WAFER PARA IMPRIMIR DUPLA FACE LISA A4 0.65MM 50U							
DESIGNAÇÃO DE VENDA	OBLEIA							
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 mês		OGM-LIBRE?	Sim				

A - DADOS LOGÍSTICOS						
CODIGO FORNECEDOR	19059010					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	50	220x300x30 mm	562,00 g	615,00 g	8435035185873
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Outer	800	623x450x335 mm	20.232,00 g	22.140,00 g	18435035185870
Exterior		N/A				N/A
Palete (standard)		N/A				N/A

B - Ingredientes Quantidade em ordem decrescente			
INGREDIENTES E FUNÇÃO	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Fécula de batata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de girassol	Não	Sim	Não
Ingredientes: Maltodextrina	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		Método de determinação utilizado CÁLCULO	
	por 100 g	POR PORÇÃO	
Energía (kJ)	1.541,0	0,0	
Energía (Kcal)	366,0	0,0	
Lípidos (g)	2,7	0,0	
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,4	0,0	
dos quais trans (g)	0,0	0,0	
Hidratos de carbono (g)	87,0	0,0	
dos quais açúcares (g)	0,0	0,0	
Proteína (g)	0,1	0,0	
Sodio (mg)	0,0	0,0	
Sal (g)	0,1	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<1000	<1000	STANDARD
Levaduras e molhos	<100	<100	STANDARD
Enterobacterias	<100	<100	STANDARD
Escherichia coli			

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.

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Salmonela	absent	Not Detected	STANDARD
Listeria monocytognes	<100	<100	STANDARD

E - Informações sobre alergénios

☒ 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

SEM GORDURA TRANS
Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em lugar fresco e seco. Tº 25°C HR 60-75%
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.

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.