



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 14/10/2021



REFERÊNCIA	401028	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CHOCO DRIP CHOCOLATE BRANCO 180 GR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	20 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	21069098					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	45x50x175 mm	180,00 g	208,00 g	8435599749085
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Caixa	12	265x320x185 mm	5.220,00 g	6.072,00 g	18435599749082
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: Oleo de Palma	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de palma não hidrogenada	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de girassol	Não	Sim	Não
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não
Corante: E170	Não	Sim	Não
Espessante: E1422	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Antioxidante: E306	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	0,00 %
	Leite	0,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	2.409,0	0,0
Energia (Kcal)	572,0	0,0
Lípidos (g)	42,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	33,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	47,0	0,0
dos quais açúcares (g)	43,0	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)	1,2	0,0
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<10 ³ ufc/g	<10 ³ ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos	<10 ³ ufc/g	<10 ³ ufc/g	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytognres	ND	ND	INTERNO

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)	☒	☒
	☒	☒

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim	☒ Não
CORANTES NATURAIS	☒
KOSHER	☒
SEM LACTOSA	☒
APTO PARA VEGETARIANOS	☒
	☒

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

AGITAR BEM ANTES DE USAR	CONDICÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO	Afaste-se de fontes inflamáveis e> 50°C. Proteja do sol
NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO	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	9	Altura Total	172,50 cm	Peso Líquido	673,92 Kg	Peso Bruto	803,75 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por paleta
Unidad	416	3744

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:	2	DATA:	14/10/2021
----------	---	-------	------------

Bote

416

3744

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.