



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 05/10/2021

REFERÊNCIA	401031	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	TOP DRIP BLUE 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 Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	45x50x175 mm	180,00 g	208,00 g	8435599751330
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Caixa	29	265x320x185 mm	5.220,00 g	6.072,00 g	N/A
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: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Grasa de palma no hidrogenada	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Corante: E170	Não	Sim	Não
Espessante: E1422	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Preservativo: E306	Não	Sim	Não
Corante: E133	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
Energía (Kj)	2.418,0	0,0
Energía (Kcal)	573,0	0,0
Lípidos	43,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	35,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	47,0	0,0
dos quais açúcares	41,0	0,0
Proteína	0,0	0,0
Sodio	0,0	0,0
Sal	0,0	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.

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<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 monocytognes	ND	ND	INTERNO

E - Informações sobre alergénios

<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Aipo e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input type="checkbox"/>	Sésamo e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Peixes e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Tremoço e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos <input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (10ppm)	<input type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim <input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL <input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR <input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE <input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

NÃO CONTÉM CORANTES AZO
 NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO
 AGITAR BEM ANTES DE USAR

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Afaste-se de fontes inflamáveis e > 50°C. Proteja do sol
 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.