



REFERÊNCIA	421010	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	25 FOLHAS COMESTÍVEL A4 21X29,7CM				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	PRODUTO DE CONFEITARIA PARA COBERTURA DE BOLOS À BASE DE AMIDO DE MILHO COM AÇÚCAR E EDULCORANTES				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	19059020					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	25	353x265x20 mm	1.000,00 g	1.100,00 g	8435599760332
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: Amido	Não	Sim	Não
Estabilizante: E460	Não	Sim	Não
Edulcorante: E965	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de açúcar invertido	Não	Sim	Não
Espessante: Maltodextrina	Não	Sim	Não
umidificador: E422	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Estabilizante: E414	Não	Sim	Não
Estabilizante: E466	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Emulsionante: E433	Não	Sim	Não
Preservativo: E330	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	Não	Sim	Não
Edulcorante: E955	Não	Sim	Não
(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	3,00 %	
	Leite	0,00 %	

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	1.482,0	0,0
Energia (Kcal)	354,0	0,0
Lípidos (g)	2,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,4	0,0
dos quais trans (g)	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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Hidratos de carbono (g)	76,0	0,0
dos quais açúcares (g)	30,0	0,0
Proteína (g)	0,7	0,0
Sódio (mg)	150,0	1.500,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios			
Levaduras e molhos			
Enterobacterias			
Escherichia coli	<10ufc/g	<10ufc/g	PNT-M-79
Salmonela			
Listeria monocytognes	Aus/25g	Aus/25g	PNT-M-99

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 checked="" 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"/> Tremço e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/> Amendoim e produtos de amendoim	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

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

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Avec édulcorants. Une consommation excessive peut avoir un effet laxatif. NÃO CONTÉM CORANTES AZO Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	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
-------------	------------	-------------	--------	-------------	--------	---------	-------

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: 3 DATA: 01/02/2024

Capas	82	Altura Total	179,00 cm	Peso Líquido	738,00 Kg	Peso Bruto	836,80 Kg
-------	----	--------------	-----------	--------------	-----------	------------	-----------

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Caja	9	738
Unidad	225	18450

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.