



REFERÊNCIA	424123	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PASTA DE AÇÚCAR P/ MOLDAR BRANCA 3 KG				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	PASTA AÇÚCAR				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	9 months	OGM-LIBRE?	Yes		

## A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	17049051					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Pote	3000	200x200x140 mm	3.000,00 g	3.200,00 g	8435035214481
Expositor		N/A				N/A
Caixa		N/A				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: Xarope de glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Olio de palma parcialmente hidrogenado	Não	Sim	Não
Ingredientes: Olio de côco	Não	Sim	Não
Ingredientes: Olio de Palma	Não	Sim	Não
Ingredientes: Olio de soja	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Óleo de girassol	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Olio de colza	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E330	Não	Sim	Não
Espessante: E466	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (Kj)	1.605,1	160,5
Energia (Kcal)	384,0	38,4
Lípidos	3,2	0,3
dos quais ácidos gordos saturados	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	88,8	8,9
dos quais açúcares	76,6	7,7
Proteína	0,1	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	CÁLCULO
	por 100 g	POR PORÇÃO		
Sodio	0,0	0,0		
Sal	0,0	0,0		

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10000	<10000	PNT-M002
Levaduras e molhos	<500	<500	PNT-M009
Enterobacterias	Not Detected	Not Detected	PNT-M005
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	PNT-M004
Salmonela	Not Detected	Not Detected	PNT-M006
Listeria monocytognres	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"/>	<input type="checkbox"/>	Aipo e derivados
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésamo e derivados
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Peixes e derivados
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tremoço e derivados
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moluscos
Sulfitos ( 10ppm)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim

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

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO SEM GLUTEN	Conservar em lugar fresco e seco 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.*