



REFERÊNCIA	424158	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PASTA DE AÇÚCAR AZUL CEU 1 KG				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

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	Kg	1	145x190x35 mm	1.000,00 g	1.002,00 g	8435599758292
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: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de palma totalmente hidrogenado	Não	Sim	Não
Estabilizante: E422	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho modificado	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aceite refinado (palma)	Não	Sim	Não
Espessante: E415	Não	Sim	Não
Espessante: E466	Não	Sim	Não
Espessante: E413	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E330	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	Não	Sim	Não
Emulsionante: E471	Não	Sim	Não
Corante: E151	Não	Sim	Não
Corante: E102	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não
Corante: E131	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	1.638,0	0,0
Energia (Kcal)	387,0	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
Lípidos (g)	4,4	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	4,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	87,0	0,0
dos quais açúcares (g)	59,0	0,0
Proteína (g)	2,0	0,0
Sódio (mg)	30,0	0,0
Sal (g)	0,8	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10 ³ ufc/g	<10 ³ ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Enterobacterias	<10ufc/g	<10ufc/g	INTERNO
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	? 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

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	×
KOSHER	×
SEM LACTOSA	✓
APTO PARA VEGETARIANOS	✓

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 ANEXO V	Mantenha-se fechado em lugar fresco e seco longe de odores fortes 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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	47	Altura Total	179,50 cm	Peso Líquido	1.504,00 Kg	Peso Bruto	1.532,01 Kg
		Quantidade por camada			Quantidade por palete		
Kg		32			1504		
Unidad		32			1504		

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.