



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 21/02/2024



REFERÊNCIA	424163	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FONDANT FUCSIA 250GR				
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	Unidade	1	20x75x170 mm	250,00 g	253,00 g	8435599764590
Expositor	Display	6	185x105x140 mm	1.500,00 g	1.870,00 g	18435599764597
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: glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de tapioca	Não	Sim	Não
Ingredientes: Olio de palma parcialmente hidrogenado	Não	Sim	Não
Espessante: E413	Não	Sim	Não
Espessante: E422	Não	Sim	Não
Espessante: E466	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E330	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	1.619,0	0,0
Energia (Kcal)	387,0	0,0
Lípidos (g)	2,9	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,8	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	90,0	0,0
dos quais açúcares (g)	81,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	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	
Sal (g)	0,0	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios			
Levaduras e molhos	<10ufc/g	<10ufc/g	ASU L 01.00-37
Enterobacterias			
Escherichia coli	<10ufc/g	<10ufc/g	DIN ISO 16649-2
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 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"/>	Tremoço 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	<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	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999	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.