



# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 27/08/2025



REFERÊNCIA	424172	LICENÇA	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FONDANT AMARELO GOTAS DE SOL 250 GR			
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	130x80x20 mm	250,00 g	265,00 g	8435599773387
Expositor	Display	6	180x105x140 mm	1.500,00 g	1.641,00 g	18435599773384
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: Grasa vegetal totalmente hidrogenada	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Estabilizante: E422	Não	Sim	Não
Estabilizante: E466	Não	Sim	Não
Ingredientes: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Antiaglomerante: E551	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E334	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	Não	Sim	Não
Corante: E160a	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.716,0	0,0
Energía (Kcal)	406,0	0,0
Lípidos (g)	6,4	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	3,4	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	87,0	0,0
dos quais açúcares (g)	85,0	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)		0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	< 10.000	< 10.000	PNT-M002
Levaduras e molhos	< 500	< 500	PNT-M009
Enterobacterias	< 10	< 10	PNT-M005
Escherichia coli	< 10	< 10	PNT-M004
Salmonela	ausencia	ausencia	PNT-M006
Listeria monocytognes	ausencia	ausencia	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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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
NÃO CONTÉM CORANTES AZO	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.

G - INFORMAÇÃO PALETE							
Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	11	Altura Total	169,00 cm	Peso Líquido	759,00 Kg	Peso Bruto	855,35 Kg
		Quantidade por camada			Quantidade por palete		
Display		46			506		
Unidad		276			3036		

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.