



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 | DATA: 09/05/2025



| | | | | | |
|--|----------------------------|------------|-----|---------|---|
| REFERÊNCIA | 424173 | LICENÇA | | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO | FONDANT BRANCO NEVE 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 | 8435599746121 |
| Expositor | Display | 6 | 180x105x140 mm | 1.500,00 g | 1.641,00 g | 18435599746128 |
| 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: Gordura vegetal parcialmente hidrogenada | Não | Sim | Não |
| Ingredientes: Agua | Não | Sim | Não |
| Estabilizante: E422 | Não | Sim | Não |
| Estabilizante: E466 | Não | Sim | Não |
| Emulsionante: E473 | Não | Sim | Não |
| Antiaglomerante: E551 | Não | Sim | Não |
| Regulador de acidez: E334 | Não | Sim | Não |
| Preservativo: E202 | 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 |
| Sal (g) | 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.

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"/> | Aipo e derivados <input checked="" type="checkbox"/> |
| Leite Incluindo lactose e os derivados de leite | <input 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 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 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

NÃO CONTÉM CORANTES AZO

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.