



# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 | DATA: 10/07/2025



|  |                                |            |         |   |
|--|--------------------------------|------------|---------|---|
| REFERÊNCIA                                       | 424176                         | LICENÇA    | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO                             | FONDANT VERMELHO PAIXÃO 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   | 8435599746138    |
| Expositor          | Display         | 6        | 180x105x140 mm | 1.500,00 g   | 1.641,00 g | 18435599746135   |
| 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: Gordura vegetal parcialmente hidrogenada | Não           | Sim          | Não       |
| Ingredientes: Agua                                     | Não           | Sim          | Não       |
| Estabilizante: E422                                    | 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       |
| Ingredientes: Aroma                                    | Não           | Sim          | Não       |
| Corante: E129  | Não           | Sim          | Não       |

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado CÁLCULO

|                                       | 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 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

Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999

### 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.