



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 27/08/2025



REFERÊNCIA	424178	LICENÇA	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FONDANT PRETO ABSOLUTO 250 G			
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	8435599746206
Expositor	Display	6	180x105x140 mm	1.500,00 g	1.641,00 g	18435599746203
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
Corante: E153	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

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"/> 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"/> Tremço 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

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.