

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  					Revisão:	1	DATA:	10/07/2025
REFERÊNCIA	424183	LICENÇA		MODELOS	1			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FONDANT FLOR DE LILÁS 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	8435599764569
Expositor	Display	6	180x105x140 mm	1.500,00 g	1.641,00 g	18435599764566
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
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: E122	Não	Sim	Não
Corante: E133	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

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
Sódio (mg)		0,0	0,0
Sal (g)		0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	< 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 monocytognres	ausencia	ausencia	interno

E - Informações sobre alergénios			
☒ Ausencia	☒ Presente	☐ Vestigios	
Cereais sem glúten, e derivados	×	Aipo e derivados	×
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	?	Sésamo e derivados	×
Ovos e derivados	×	Crustáceos e derivados	×
Soja e derivados	✓	Peixes e derivados	×
Frutos secos e derivados	×	Tremoço e derivados	×
Mostarda e derivados	×	Moluscos	×
Sulfitos (<10ppm)	×	Amendoim e produtos de amendoim	×

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS			
☒ Sim	☐ Não		
CORANTES NATURAIS	×	HALAL	✓
KOSHER	✓	SEM GLUTEN	✓
SEM LACTOSA	×	SEM AÇÚCAR	×
APTO PARA VEGETARIANOS	✓	SEM PROTEINAS DE LEITE	×

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 ANEXO V	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.