

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  Logistics  Broker					Revisão:	2	DATA:	07/08/2025
REFERÊNCIA	424190	LICENÇA		MODELOS	6			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MISSÃO ESPACIAL PACK FONDANT 6 CORES 600GR							
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 Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	63x142x93 mm	600,00 g	648,00 g	8435599774902
Expositor	Display	6	412x163x94 mm	3.600,00 g	3.888,00 g	18435599774909
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: glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Oleo vegetal parcialmente hidrogenado	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido	Não	Sim	Não
umidificador: E422	Não	Sim	Não
Espessante: E413	Não	Sim	Não
Espessante: E466	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma (baunilha)	Não	Sim	Não
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Corante: E101	Não	Sim	Não
Corante: E153	Não	Sim	Não
Ingredientes: Extrato de açafrão	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO	
Energía (kJ)	1.639,0	0,0	
Energía (Kcal)	387,0	0,0	
Lípidos (g)	2,9	0,0	
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,7	0,0	
dos quais trans (g)	0,0	0,0	
Hidratos de carbono (g)	90,0	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	
dos quais açúcares (g)	81,0	0,0	
Proteína (g)	0,2	0,0	
Sódio (mg)	0,0	0,0	
Sal (g)	0,0	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios			
Levaduras e molhos	<10ufc/g	<10ufc/g	ISO 21527-2:2008
Enterobacterias			
Escherichia coli	<10ufc/g	20-100	ISO 16649-2:2001
Salmonela	ND	ND/25g	ISO 11290-1:2017
Listeria monocytognes	ND	ND	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
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	17	Altura Total	173,10 cm	Peso Líquido	1.050,60 Kg	Peso Bruto	1.159,65 Kg
Quantidade por camada				Quantidade por palete			

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.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão:	2	DATA:	07/08/2025
----------	---	-------	------------

Unidad	103	1751
--------	-----	------

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.