ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	7	DATA:	02/05/2023

REFERÊNCIA	433002	**LICENÇA**		**MODELOS**	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PÉROLAS DE AÇÚCAR DE PRATA Ø 0.4CM 500GR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARÍA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 mês		**OGM-LIBRE?**	Sim	

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	17049061

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	50x90x145 mm	500,00 g	514,00 g	8435035113692
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Caixa	8	305x200x120 mm	4.000,00 g	4.380,00 g	18435035113699
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: Farinha de trigo	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Amido de trigo	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Amido de milho	Não	Sim	Não
Corante: E174	Não	Sim	Não
Estabilizante: E414	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Gelatina	Sim	Sim	Não

C - DECLARAÇAO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.681,0	0,0
Energía (Kcal)	396,0	0,0
Lípidos (g)	0,1	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	98,0	0,0
dos quais açúcares (g)	93,0	0,0
Proteina (g)	0,6	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método

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:	7	DATA:	02/05/2023

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10000	<10000	ISO 4833-1:2013
Levaduras e molhos	< 10	< 250	ISO 21527-1:2008
Enterobacterias			
Escherichia coli	< 10	< 60	ISO 16649-2:2001
Salmonela	ausencia	ausencia	ISO 6579-1:2017
Listeria monocytogrnes	ausencia	ausencia	internal

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 Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	Lugar fresco e seco longe de cheiros fortes. Tº 18-25ºC 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**	174,50 cm	**Peso Líquido**	1.144,00 Kg	**Peso Bruto**	1.201,03 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Unidad	208	2288

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.