



REFERÊNCIA	433002	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PÉROLAS DE AÇÚCAR DE PRATA Ø 0.4CM 500GR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
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	Unidade	1	50x90x145 mm	500,00 g	514,00 g	8435035113692
Unidade de consumo	Caixa	8	305x200x120 mm	4.000,00 g	4.380,00 g	N/A
Expositor		N/A				N/A
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: 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 - DECLARAÇÃO 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
Proteína (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.*

## 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 monocytognes	ausencia	ausencia	internal

## 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 type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input type="checkbox"/>	Sésamo e derivados <input type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados <input type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input type="checkbox"/>	Peixes e derivados <input type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input type="checkbox"/>	Tremoço e derivados <input type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input type="checkbox"/>	Moluscos <input type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim <input type="checkbox"/>

## F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL <input type="checkbox"/>
KOSHER	<input type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR <input type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE <input type="checkbox"/>

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

NÃO CONTÉM CORANTES AZO  
 Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Lugar fresco e seco longe de cheiros fortes. Tº 18-25°C  
 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.

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.*