



REFERÊNCIA	433054	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MINI PÉROLAS CHOCOLATE CRISPY 3 CHOCOLATES Ø 0,5CM 600GR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	18069031
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Saco	600	36x160x270 mm	600,00 g	650,00 g	8435035212715
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: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Farinha de Arroz	Não	Sim	Não
Ingredientes: Farinha de trigo	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Gluten de trigo	Não	Sim	Sim
Espessante: E414	Não	Sim	Não
Endurecedor: E904	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Lactose	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de girassol	Não	Sim	Não
Ingredientes: Sal	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amidio de tapioca	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	55,00 %
Leite	0,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	2.040,0	0,0
Energia (Kcal)	487,0	0,0
Lípidos (g)	22,0	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 CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
dos quais ácidos gordos saturados (g)	13,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	67,0	0,0
dos quais açúcares (g)	50,0	0,0
Proteína (g)	5,0	0,0
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<500	<5000	(AOAC R-Biopharm)
Levaduras e molhos	<100	<250	(AOAC R-Biopharm)
Enterobactérias	AUS	<10	(AOAC R-Biopharm)
Escherichia coli	AUS	-	(AOAC R-Biopharm)
Salmonela	AUS	AUS	(AOAC R-Biopharm)
Listeria monocytognres	ND	ND	ND

E - Informações sobre alergénios

<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> 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

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	✓ HALAL
KOSHER	×
SEM LACTOSA	×
APTO PARA VEGETARIANOS	×

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Ausência de corpos estranhos e aflatoxinas (REG. Nº 1881/2006) NÃO CONTÉM CORANTES AZO	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.

G - INFORMAÇÃO 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: 7 DATA: 13/08/2025

Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	6	Altura Total	177,00 cm	Peso Líquido	594,00 Kg	Peso Bruto	668,50 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Bolsa	165	990
Gramo	99000	594000

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.