

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS IFS Logistics IFS Broker					Revisão:	1	DATA:	29/08/2025
REFERÊNCIA	433093	LICENÇA		MODELOS	1			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PÉROLAS CROCANTES DE CHOCOLATE HALLOWEEN LARANJA-PRETO Ø1,7							
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA							
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 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	75x75x87 mm	176,00 g	205,00 g	8435599774032
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: Grasa vegetal hidrogenada (palmiste)	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Cacau em pó	Não	Sim	Não
Ingredientes: Soro de Leite em Pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Emulsionante: E492	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma (baunilha)	Não	Sim	Não
Ingredientes: Farinha de trigo	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Farinha de trigo integral	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Gluten de trigo	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Farinha de trigo maltada	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Sal	Não	Sim	Não
Gasificante: E500ii	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amidio de arroz	Não	Sim	Não
Estabilizante: E414	Não	Sim	Não
Estabilizante: E473	Não	Sim	Não
Estabilizante: E460i	Não	Sim	Não
Estabilizante: E464	Não	Sim	Não
Estabilizante: E472a	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Corante: E160a	Não	Sim	Não
Corante: E153	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E903	Não	Sim	Não

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.

B - Ingredientes Quantidade em ordem decrescente

INGREDIENTES E FUNÇÃO	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Agente de revestimento: E904	Sim	Sim	Não
(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	0,00 %	
	Leite	0,00 %	

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.057,0	0,0
Energía (Kcal)	490,0	0,0
Lípidos (g)	21,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	19,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	70,0	0,0
dos quais açúcares (g)	62,0	0,0
Proteína (g)	4,9	0,0
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,2	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	nd	nd	INTERNO
Levaduras e molhos	<100 ufc/g	<250 ufc/g	INTERNO
Enterobacterias	nd	nd	INTERNO
Escherichia coli	<10 ufc/g	<10 ufc/g	INTERNO
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognres	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

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: 1 DATA: 29/08/2025

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim ☐ Não

SEM LACTOSA	×	SEM AÇÚCAR	×
APTO PARA VEGETARIANOS	×	SEM PROTEÍNAS 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 paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	18	Altura Total	171,60 cm	Peso Líquido	506,88 Kg	Peso Bruto	615,40 Kg
		Quantidade por camada		Quantidade por paleta			
Unidad		160		2880			

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.