



REFERÊNCIA	434015	LICENÇA	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CONFETI CORAÇÕES VERMELHO E BRANCO 100GR			
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA			
Prazo de validade (a partir da data de produção)	36 mês	OGM-LIBRE?	Sim	

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	17049075					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	40x107x160 mm	100,00 g	106,00 g	8435599757608
Expositor	Display	8	295x98x150 mm	800,00 g	950,00 g	18435599757605
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: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de girassol alto-oleico	Não	Sim	Não
Ingredientes: Farinha de Arroz	Não	Sim	Não
Ingredientes: Fécula de batata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Corante: E129	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (Kj)	1.756,0	0,0
Energia (Kcal)	414,0	0,0
Lípidos	4,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,3	0,0
Hidratos de carbono (g)	95,0	0,0
dos quais açúcares	87,0	0,0
Proteína	0,5	0,0
Sodio	0,0	0,0
Sal	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos	<300ufc/g	<300ufc/g	INTERNO

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
Enterobacterias	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Escherichia coli	<10ufc/g	<10ufc/g	INTERNO
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognes	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO

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

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

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

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

SEM GORDURA TRANS
 Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 ANEXO V

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.

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.