



# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 08/10/2025



REFERÊNCIA	434021	LICENÇA	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CONFETI AÇÚCAR MIX OVOS E BOLINHAS COLORIDOS 100GR			
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA			
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 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	8435599764026
Expositor	Display	8	295x98x150 mm	800,00 g	950,00 g	18435599764023
Caixa		N/A				N/A
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 Arroz	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aceite refinado de girasol alto oleico	Não	Sim	Não
Ingredientes: Fécula de batata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de açúcar invertido	Não	Sim	Não
Espessante: E414	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Corante: E100	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E901	Sim	Sim	Não
Agente de revestimento: E903	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado

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

	por 100 g	POR PORÇÃO
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	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
Enterobacterias	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Escherichia coli	<10ufc/g	<10ufc/g	INTERNO
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognres	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"/> Tremço 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
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS 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 palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	11	Altura Total	180,00 cm	Peso Líquido	281,60 Kg	Peso Bruto	359,40 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por palete			
Display	32			352			
Unidad	256			2816			

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.