



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 3 DATA: 27/10/2025



REFERÊNCIA	434031	LICENÇA	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DEKOCRUNCHIES SABOR DE LIMÃO 100GR LEMONCELLO			
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	35x110x150 mm	100,00 g	105,00 g	8435599775152
Expositor	Display	8	293x95x195 mm	800,00 g	850,00 g	18435599775159
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: Extrato de açafraão	Não	Sim	Não
Ingredientes: Extrato de limão	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E414	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aromatizantes naturais	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	1.697,0	0,0
Energia (Kcal)	400,0	0,0
Lípidos (g)	0,7	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,2	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	98,0	0,0
dos quais açúcares (g)	90,0	0,0
Proteína (g)	0,6	0,0
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios			

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
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 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

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

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

NÃO CONTÉM CORANTES AZO

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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	8	Altura Total	171,00 cm	Peso Líquido	204,80 Kg	Peso Bruto	242,60 Kg
		Quantidade por camada		Quantidade por palete			
Display		32		256			
Unidad		256		2048			

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.