



# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 24/09/2025



REFERÊNCIA	434042	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SPRINKLE MIX CORAÇÕES MULTICOLORES 100 GR				
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	8435599777637
Expositor	Display	8	293x95x195 mm	800,00 g	850,00 g	18435599777634
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: Açucar glace	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de girassol alto-oleico	Não	Sim	Não
Ingredientes: Almidón de patata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Farinha de Arroz	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Corante: E129	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não
Corante: E100	Não	Sim	Não
Corante: E110	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)	0,0	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
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	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.*

## D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10.000	<10.000	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 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"/> 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 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

Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008  
 ANEXO V  
 Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011.  
 Conteúdo corantes total limite m  
 SEM GLUTEN  
 SEM GORDURA TRANS

### 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 paleta	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 paleta			
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.