

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS IFS Logistics IFS Broker					Revisão: 1	DATA: 20/01/2026
REFERÊNCIA	434050	LICENÇA		MODELOS	1	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DEKOCRUNCHIES SABOR A CAFÉ 1KG					
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	210x190x35 mm	1.000,00 g	1.055,00 g	8435599778320
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: Farinha de Arroz	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Corante: E150c	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E414	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aromatizantes naturai	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.697,0	0,0
Energía (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
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios			
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 monocytognres	Aus/25g	Aus/25g	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	☒ Tremço e derivados	☒
Mostarda e derivados	☒ Moluscos	☒
Sulfitos (<10ppm)	☒ Amendoim e produtos de amendoim	☒

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim	☒ Não
CORANTES NATURAIS	☒ HALAL ☒
KOSHER	☒ SEM GLUTEN ☒
SEM LACTOSA	☒ SEM AÇÚCAR ☒
APTO PARA VEGETARIANOS	☒ 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 paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	47	Altura Total	179,50 cm	Peso Líquido	940,00 Kg	Peso Bruto	1.016,70 Kg
		Quantidade por camada		Quantidade por paleta			
Unidad		20		940			

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.