



REFERÊNCIA	440004	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FRASCO FIDÉU SORTIDO 1,2 KG				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	DECORAÇÃO DE AÇÚCAR				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	17049099
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Pote	1200	120x120x100 mm	1.200,00 g	1.400,00 g	8435035113821
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	Max:*	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Açúcar		Não	Sim	Não
Ingredientes: Glucose de milho		Não	Sim	Não
Ingredientes: Dextrina de amido de tapioca		Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose de milho		Não	Sim	Não
Corante: E131	500	Não	Sim	Não
Corante: E124	20	Não	Sim	Não
Corante: E110	35	Não	Sim	Não
Corante: E122	300	Não	Sim	Não
Corante: E102	300	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E901		Sim	Sim	Não
Agente de revestimento: E553b		Não	Sim	Não
Ingredientes: Gordura de Côco		Não	Sim	Não
Aroma: Limão		Não	Sim	Não
Aroma: Laranja		Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.667,0	0,0
Energía (Kcal)	392,0	0,0
Lípidos (g)	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	98,0	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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO	
dos quais açúcares (g)	97,0	0,0	
Proteína (g)	0,0	0,0	
Sódio (mg)	4,5	0,0	
Sal (g)	0,0	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10	<10000	PN ISO 4833:2004
Levaduras e molhos	<10		PN ISO 21528-2:2005
Enterobacterias	<10		PN ISO 21528-2:2005
Escherichia coli	<10	<300	PN ISO 7954:1999
Salmonela			
Listeria monocytognes	ND	ND	INTERNO

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

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

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999 Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011. Conteúdo corantes total limite m	Mantenha-se fechado em lugar fresco e seco. HR 30-40% 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.