



REFERÊNCIA	440014	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FARRIPA HÓSTIA AZUL				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA DECORAÇÃO				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 months	OGM-LIBRE?	Yes		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	19059010
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	210	190x190x80 mm	210,00 g	300,00 g	8435035188560
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: Almidón de patata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de girassol	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de girassol	Não	Sim	Não
Edulcorante: E955	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Aroma: Morango	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	1.989,0	0,0
Energía (Kcal)	323,0	0,0
Lípidos	1,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,2	0,0
Hidratos de carbono (g)	77,0	0,0
dos quais açúcares	0,2	0,0
Proteína	1,1	0,0
Sodio	20,0	0,0
Sal	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<1000ufc/g	<1000ufc/g	interno
Levaduras e molhos	<100ufc/g	<100ufc/g	interno
Enterobacterias			

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
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytognes	<100ufc/g	<100ufc/g	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
Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011. Conteúdo corantes total limite m NÃO CONTÉM CORANTES AZO	Conservar em lugar fresco e seco. Tº 25°C HR 60-75% 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.