



|  |                       |            |     |         |   |
|--|-----------------------|------------|-----|---------|---|
| REFERÊNCIA                                       | 440016                | LICENÇA    |     | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO                             | FARRIPA HÓSTIA ROSA   |            |     |         |   |
| 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   | 8435035188584    |
| Expositor          |                 | N/A      |               |              |            | N/A              |
| 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: 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: E120                      | Sim           | Sim          | Não       |
| Aroma: Morango                     | Não           | Sim          | Não       |

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado

|                                   | por 100 g | POR PORÇÃO |
|-----------------------------------|-----------|------------|
| Energía (Kj)                      | 1.982,0   | 0,0        |
| Energía (Kcal)                    | 321,0     | 0,0        |
| Lípidos                           | 0,8       | 0,0        |
| dos quais ácidos gordos saturados | 0,1       | 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.<br>Conteúdo corantes total limite m<br><br>NÃO CONTÉM CORANTES AZO | Conservar em lugar fresco e seco. Tº 25°C HR 60-75%<br><br>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.*