ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	1	DATA:	03/03/2023

REFERÊNCIA	440024	**LICENÇA**		**MODELOS**	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FIDÉU GRANULADO AÇÚCAR AZUL 1,2KG				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARÍA				
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	8435599758834
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: Açúcar	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Ingredientes: Dextrina	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E901	Sim	Sim	Não
Agente de revestimento: E553b	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Gordura de Côco	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇAO 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
dos quais açúcares (g)	97,0	0,0
Proteina (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	4,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios			

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
Levaduras e molhos	<300ufc/g	<300ufc/g	PN ISO 21527-2:2009
Enterobacterias	<100ufc/g	<100ufc/g	PN ISO 16649-2:2004
Escherichia coli			
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	PN EN ISO 6579:2003
Listeria monocytogrnes	ND	ND	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	✕	Tremoço 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.

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.