



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 04/09/2023



REFERÊNCIA	440025	LICENÇA	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FIDÉU GRANULADO AÇÚCAR VERMELHO 1.2KG			
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA			
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	Unidade	1	155x155x137 mm	1.200,00 g	1.267,00 g	8435599763401
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 em pó	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de girassol alto-oleico	Não	Sim	Não
Ingredientes: Almidón de patata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Farinha de Arroz	Não	Sim	Não
Aroma natural: Baunilha	Não	Sim	Não
Corante: E129	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.756,0	0,0
Energía (Kcal)	414,0	0,0
Lípidos (g)	4,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,3	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	95,0	0,0
dos quais açúcares (g)	87,0	0,0
Proteína (g)	0,5	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	<100ufc/g	<100ufc/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
Levaduras e molhos	<300ufc/g	<300ufc/g	INTERNO
Enterobacterias	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Escherichia coli	<10ufc/g	<10ufc/g	INTERNO
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognes	Aus/25g	Aus/25g	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"/>	Tremoço 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 type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL <input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR <input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE <input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 ANEXO V

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.