



# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 14/04/2025



REFERÊNCIA	440031	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	FIDÉU GRANULADO AÇÚCAR CORES 450GR				
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	450	50x90x146 mm	420,00 g	454,00 g	8435599766334
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	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	Não	Sim	Não
Corante: E124	Não	Sim	Não
Corante: E110	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não
Corante: E102	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E901	Sim	Sim	Não
Agente de revestimento: E553b	Não	Sim	Não
Ingredientes: Gordura de Côco	Não	Sim	Não

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.663,0	0,0
Energía (Kcal)	397,0	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)	96,5	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	4,5	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 CÁLCULO	
	por 100 g	POR PORÇÃO		
Sal (g)	0,0	0,0		

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<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 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 checked="" 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	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999 Conteúdo corantes total limite máx. 500ppm. SEM GLUTEN	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.

G - INFORMAÇÃO PALETE							
Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	11	Altura Total	175,60 cm	Peso Líquido	960,96 Kg	Peso Bruto	1.063,75 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por palete			
Bote	208			2288			
Gramos	93600			1029600			

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.