



REFERÊNCIA	440033	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MASSA DE FIOS KADAYIF 10KG				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	PRODUTO DE PADARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	12 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	19059080
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	50x220x450 mm	1.000,00 g	1.000,00 g	8435599778122
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: Farinha de trigo	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.527,0	0,0
Energía (Kcal)	365,0	0,0
Lípidos (g)	1,7	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,4	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	80,0	0,0
dos quais açúcares (g)	0,8	0,0
Proteína (g)	9,4	0,0
Sodio (mg)	50,0	0,0
Sal (g)	0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<500ufc/g	<500ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos	<200ufc/g	<200ufc/g	INTERNO
Enterobacterias	<10ufc/g	<10ufc/g	INTERNO
Escherichia coli	<10ufc/g	<10ufc/g	INTERNO
Salmonela	AUS	AUS	INTERNO
Listeria monocytognes	ND	ND	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.

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 type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input type="checkbox"/>	Sésamo e derivados <input type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados <input type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input type="checkbox"/>	Peixes e derivados <input type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input type="checkbox"/>	Tremoço e derivados <input type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input type="checkbox"/>	Moluscos <input type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim <input 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 type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input 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
	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	3	Altura Total	150,00 cm	Peso Líquido	258,00 Kg	Peso Bruto	283,00 Kg
		Quantidade por camada		Quantidade por palete			
Unidad		86		258			

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.