



REFERÊNCIA	443006	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CONFETIS AÇUCAR VARIADOS 1.5KG				
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	1500	12x12x10 cm	1.500,00 g	1.700,00 g	8435035113913
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
Ingredientes: Amido de trigo	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Xarope de glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Dextrina de amido de tapioca	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E901	Sim	Sim	Não
Agente de revestimento: E553b	Não	Sim	Não
Ingredientes: Gordura de Côco	Não	Sim	Não
Corante: E124	Não	Sim	Não
Corante: E131	Não	Sim	Não
Corante: E110	Não	Sim	Não
Corante: E104	Não	Sim	Não

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.665,0	0,0
Energía (Kcal)	398,3	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)	91,4	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	1,7	0,0
Sal (g)	0,0	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.*

## D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10	<10000	PN ISO 4833:2004
Levaduras e molhos	<10	<10	PN ISO 21528-2:2005
Enterobacterias	<10		PN ISO 21528-2:2005
Escherichia coli	<10	<300	PN ISO 7954:1999
Salmonela			
Listeria monocytognes	ausencia	ausencia	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 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 type="checkbox"/> HALAL <input type="checkbox"/>
KOSHER	<input type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR <input type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE <input type="checkbox"/>

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999  
 Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011.  
 Conteúdo corantes total limite m  
 SEM GLUTEN

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.

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.*