ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	14	DATA:	26/06/2025

REFERÊNCIA	443016	**LICENÇA**		**MODELOS**	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CONFETIS AÇUCAR VARIADOS EM SACO 25KG				
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	Saco	25000	20x20x50 cm	25.000,00 g	25.000,00 g	8435035183954
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
Corante: E124	Não	Sim	Não
Corante: E131	Não	Sim	Não
Corante: E110	Não	Sim	Não
Corante: E104	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 - DECLARAÇAO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.665,0	0,0
Energía (Kcal)	398,0	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)	91,4	0,0
Proteina (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	14	DATA:	26/06/2025

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 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
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	3	**Altura Total**	165,00 cm	**Peso Líquido**	1.800,00 Kg	**Peso Bruto**	1.825,00 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Bolsa	24	72
Gramo	600000	1800000
Kg	600	1800

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.