

REFERÊNCIA	445021	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CONFETTIQUINS 1KG				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA DECORAÇÃO				
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	1000	125x125x150 mm	1.000,00 g	1.150,00 g	8435035190341
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	Max:*	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Açúcar		Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua		Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de girassol alto-oleico		Não	Sim	Não
Ingredientes: Fécula de batata		Não	Sim	Não
Ingredientes: Farinha de Arroz		Não	Sim	Não
Aroma: Baunilha		Não	Sim	Não
Corante: E163		Não	Sim	Não
Corante: E120	500	Sim	Sim	Não
Corante: E100	300	Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado ANALÍTICO

	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

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			
Levaduras e molhos	<10	<10	MI-M
Enterobacterias	<10	<10	MI-enterob
Escherichia coli	<10	<10	MI-enterob
Salmonela			
Listeria monocytognes	<10	<10	MI-L

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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Ausência de corpos estranhos e aflatoxinas (REG. Nº 1881/2006)
 Conteúdo corantes total limite máx. 500ppm.
 LIVRE DE RADIAÇÕES IONIZANTES
 NÃO CONTÉM CORANTES AZO
 Le % de chaque couleur peut varier dans l'assortiment selon le lot de fabrication

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Mantenha-se fechado em lugar fresco e seco; HR <75%
 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.