



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 02/06/2022



REFERÊNCIA	445069	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CONFETTI AÇÚCAR ÁRVORE DE NATAL VERDE E VERMELHA 1KG				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
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 líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Pote	1000	155x155x137 mm	1.000,00 g	1.067,00 g	8435599755086
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 em pó	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Almidón de patata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de girassol alto-oleico	Não	Sim	Não
Ingredientes: Farinha de Arroz	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Corante: E100	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.712,0	0,0
Energía (Kcal)	404,0	0,0
Lípidos (g)	2,5	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,2	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	95,0	0,0
dos quais açúcares (g)	90,0	0,0
Proteína (g)	0,2	0,0
Sódio (mg)	4,0	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 aeróbios	<10 ³ ufc/g	<10 ³ ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos	<300ufc/g	<300ufc/g	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli	Aus/1g	Aus/1g	INTERNO
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognes	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

NÃO CONTÉM CORANTES AZO
SEM GORDURA TRANS
Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.
SEM GLUTEN

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Mantenha-se fechado em lugar fresco e seco longe de odores fortes
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 paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	12	Altura Total	179,40 cm	Peso Líquido	420,00 Kg	Peso Bruto	473,14 Kg
Quantidade por camada				Quantidade por paleta			
Bote				420			
Gramos				420000			

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.