

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  					Revisão:	2	DATA:	24/02/2025
REFERÊNCIA	445083	LICENÇA		MODELOS	1			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CONFETTI AÇÚCAR FLOCO DE NEVE NATAL 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 liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Pote	1000	155x155x137 mm	1.000,00 g	1.067,00 g	8435599752474
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: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Fécula de batata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de girassol alto-oleico	Não	Sim	Não
Ingredientes: Farinha de Arroz	Não	Sim	Não
Corante: E100	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E904	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma (baunilha)	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
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 aeróbios			
Levaduras e molhos	<300ufc/g	<300ufc	MI-M
Enterobacterias	<100ufc/g	<100ufc/g	MI-enterob
Escherichia coli	<10ufc/g	<10ufc/g	MI-enterob
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognes	Aus/25g	Aus/25g	MI-L

E - Informações sobre alergénios

☒ Ausencia	☒ Presente	☐ Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	☒	☒
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	☒	☒
Ovos e derivados	☒	☒
Soja e derivados	☒	☒
Frutos secos e derivados	☒	☒
Mostarda e derivados	☒	☒
Sulfitos (<10ppm)	☒	☒

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim	☒ Não
CORANTES NATURAIS	☒
KOSHER	☒
SEM LACTOSA	☒
APTO PARA VEGETARIANOS	☒

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011. Conteúdo corantes total limite m LIVRE DE RADIAÇÕES IONIZANTES	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	35			420			
Gramo	35000			420000			
Kg	35			420			

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.