ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	1	DATA:	23/09/2026



REFERÊNCIA	445108	**LICENÇA**		**MODELOS**	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SPRINKLE MIX ESTRELAS MULTICOLORIDAS 1KG				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARÍA				
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	Unidade	1	125x125x150 mm	1.000,00 g	1.150,00 g	8435599781931
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: óleo refinado de girassol com alto oleico	Não	Sim	Não
Ingredientes: Almidón de patata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Farinha de Arroz	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Corante: E129	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não
Corante: E100	Não	Sim	Não
Corante: E110	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇAO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	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)	0,0	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
Proteina (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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	1	DATA:	23/09/2026

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10.000	<10.000	INTERNO
Levaduras e molhos	<300ufc/g	<300ufc/g	INTERNO
Enterobacterias	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Escherichia coli	<10ufc/g	<10ufc/g	INTERNO
Salmonela	Aus/ 25g	Aus/ 25g	INTERNO
Listeria monocytogrnes	Aus/25g	Aus/25g	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
Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 ANEXO V Produto de confeitaria incluído na classificação 5.4 - R 1129/2011. Conteúdo corantes total limite m SEM GLUTEN SEM GORDURA TRANS	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 palete	Europallet	**Altura Máx.**	180,00	**Comprimento**	120,00	**Largura**	80,00
Capas	11	**Altura Total**	180,00 cm	**Peso Líquido**	594,00 Kg	**Peso Bruto**	708,10 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Unidad	54	594

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.