



REFERÊNCIA	451000	LICENÇA		MODELOS	0
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	GOMOS JELLY LARANJA 1 KG				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CAMELO DE GOMA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

## A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	17049065
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	50x290x200 mm	1.000,00 g	1.150,00 g	8435599774735
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: Xarope de glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Gelatina	Sim	Sim	Não
Ingredientes: Polpa de maçã	Não	Sim	Não
Antioxidante: E300	Não	Sim	Não
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
Ingredientes: Pectina	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Corante: E100	Não	Sim	Não

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.487,0	0,0
Energía (Kcal)	350,0	0,0
Lípidos (g)	0,5	5,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,1	1,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	82,0	0,0
dos quais açúcares (g)	51,0	0,0
Proteína (g)	4,5	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,2	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	<10000	<10000	INTERNO
Levaduras e molhos	<300UFC/G	<300 UFC/G	INTERNO
Enterobacterias	<10 UFC/G	<10 UFC/G	INTERNO
Escherichia coli	nd	nd	INTERNO
Salmonela	nd	nd	INTERNO
Listeria monocytognes	nd	nd	INTERNO

## 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"/> Aipo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/> Sésamo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Crustáceos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Peixes e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Tremço e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/> Amendoim e produtos de amendoim	<input checked="" type="checkbox"/>

## F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
<input checked="" type="checkbox"/> CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL
<input type="checkbox"/> KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN
<input type="checkbox"/> SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR
<input type="checkbox"/> APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO Uso previsto: decoração para produtos industriais de pastelaria.	Manter entre Tº 15-25ºC. Em um local fresco e seco 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	8	Altura Total	175,00 cm	Peso Líquido	512,00 Kg	Peso Bruto	613,80 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por palete			
Unidad	64			512			

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.