

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LICENÇA



Revisão:

NICK NEW MODELOS 4

DESCRIÇÃO DO PRODUTO CHUPA-CHUPA PATRULHA DA PATA 12GR

213041

DESIGNAÇÃO DE VENDA

REFERÊNCIA

Prazo de validade (a partir da data de produção)

60 mês

OGM-LIBRE? Sim



DATA:

20/01/2025

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR

17049075

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Saco	0	21x155x185 mm	144,00 g	166,00 g	N/A
Expositor	Display	12	300x160x185 mm	1.728,00 g	2.065,00 g	18435599768267
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: Concentrado de maçã	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de uva	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de pera	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de melocotón	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de piña	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de fresa	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de naranja	Não	Sim	Não
Ingredientes: Concentrado de frambuesa	Não	Sim	Não
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
Acidificantes: E270	Não	Sim	Não
Acidificantes: E296	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aromas	Não	Sim	Não
Corante: E150a	Não	Sim	Não
Corante: E161b	Não	Sim	Não
Corante: E162	Não	Sim	Não
Corante: E163	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇAO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado				
	por 100 g	POR PORÇÃO		
Energía (kJ)	1.689,0	0,0		
Energía (Kcal)	397,0	0,0		
Lípidos (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:** 20/01/2025

C - DECLARAÇAO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	erminação utilizado		
	por 100 g	POR PORÇÃO		
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,0	0,0		
dos quais trans (g)	0,0	0,0		
Hidratos de carbono (g)	99,0	0,0		
dos quais açúcares (g)	75,0	0,0		
Proteina (g)	0,0	0,0		
Sodio (mg)	0,0	0,0		
Sal (g)	0,0	0,0		

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA					
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método		
Total de aerobios					
Levaduras e molhos					
Enterobacterias					
Escherichia coli					
Salmonela					
Listeria monocytogrnes	AUS /25 g	Aus. 25g	PEm/MUNLAB0699		

E - Informações sobre alergénios				
	✓ 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
NÃO CONTÉM CORANTES AZO	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

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: 20/01/2025

Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	8	Altura Total	163,00 cm	Peso Líquido	276,48 Kg	Peso Bruto	355,40 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete	
Display	20	160	
Unidad	240	1920	

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.