



REFERÊNCIA	216023	LICENÇA		MODELOS	3
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PIRULITOS CHOCOLATE UNICÓRNI0 30 gr				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CHOCOLATE DE LEITE				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 months	OGM-LIBRE?	Yes		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	18069019
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	20x35x155 mm	30,00 g	35,00 g	8435035229881
Expositor	Display	24	125x188x165 mm	720,00 g	900,00 g	18435035229888
Caixa	Caixa	96	280x390x185 mm	2.880,00 g	3.820,00 g	28435035229885
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	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Aroma: Baunilha	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	30,00 %
Leite	0,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	2.248,0	674,4
Energía (Kcal)	538,0	161,4
Lípidos	31,0	9,3
dos quais ácidos gordos saturados	19,0	5,7
Hidratos de carbono (g)	57,0	17,1
dos quais açúcares	56,0	16,8
Proteína	6,4	1,9
Sodio	114,0	34,2
Sal	0,3	0,1

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	u.f.c/g	<10 ⁴	

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
Levaduras e molhos	u.f.c/g	<5x10 ²	
Enterobacterias	u.f.c/g	<10 ²	
Escherichia coli	AUS/ g	AUS/g	
Salmonela	AUS 25 g	AUS 25 g	
Listeria monocytognes	AUS 25 g	AUS 25 g	

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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Seguir as instruções de uso da etiqueta. SEM GLUTEN	Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. Tº 12-20°C 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.

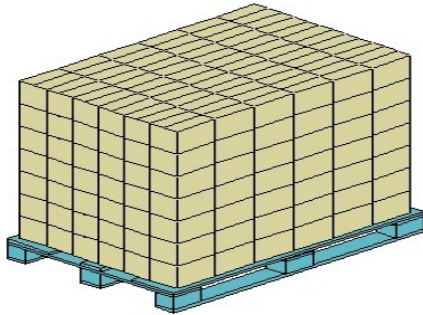
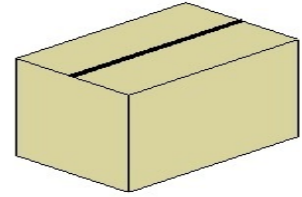
Por este documento o cliente aceita as características do produto, qualquer reclamação estará sujeita às condições legais da compra.

A informação desta ficha técnica, esta baseada no nosso conhecimento disponível ate ao momento.



Información de las Cajas

Longitud de caja int./externa 182/188 mm
 Ancho int./externo de la caja 119/125 mm
 Altura de caja int./externa 152/165 mm
 Corrugado por Caja 0,19 m²
 Peso de Caja llena: 1,00 kg.
 Compresión mínima Final 0 kg.
 Holgura Int. en la Long. Caja: 0 mm
 Holg. Int. en el Ancho de Caja: 0 mm
 Holg. int. en Altura de Caja 0 mm
 RSC - Regular Slotted Container 125-250#B Flute
 Tipo de Divisor Interno: Ninguno
 Cod.:
 Descripción:



Número de Paleta

Inf. de Cajas en la Paleta

Cajas/Long. de Paleta 6
 Cajas por Ancho de Paleta 6
 Cajas por Altura de Paleta 7
 Cajas por Nivel 36
 Total de Cajas por Paleta 252

0001 Tipo: Europallet 1200x800 1

Eficiencia del Paletizado

6 Eficiencia de Area 88,13%
 6 Eficiencia en Volumen 81,10%
 7 Eficiencia en Peso 18,80%
 36 Cajas para Máximo Teórico: 58
 Total Empaques Primarios por Paleta 0

	Long. C	Ancho C	Altura C	Peso C
Sin incluir la paleta	1128	750	1155	252
Incluyendo la Paleta	1200	800	1300	282

Factor de Unidad Estadística: Unidades/UE 0 UE/Paleta

(Introduzca texto en este espacio.)

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.