



REFERÊNCIA	216054	LICENÇA		MODELOS	3
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PIRULITOS CHOCOLATE HALLOWEEN 25GR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CHOCOLATE DE LEITE				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	18069039					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	10x55x150 mm	25,00 g	27,00 g	8435599765368
Expositor	Display	21	150x200x165 mm	525,00 g	660,00 g	18435599765365
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: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Não	Sim	Não
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Soro de leite doce em pó	Não	Sim	Não
Ingredientes: Matéria gorda láctea	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Não
Emulsionante: E476	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite em pó	Não	Sim	Não
Emulsionante: lecitina de soja	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	30,00 %
Leite	14,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.198,0	548,8
Energía (Kcal)	525,0	131,0
Lípidos (g)	30,0	7,3
dos quais ácidos gordos saturados (g)	19,0	4,5
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	59,0	14,5
dos quais açúcares (g)	58,0	14,3
Proteína (g)	5,1	1,3

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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,2	0,1

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10000	<10000	EN ISO 18593:2018. Swab method
Levaduras e molhos	< 5	< 5	EN ISO 18593:2018. Swab method
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytognres	ND	ND	EN ISO 18593:2018. Swab method

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 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 type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" 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
NÃO CONTÉM CORANTES AZO	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.