



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
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 desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Soro de leite doce em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Matéria gorda láctea	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Emulsionante: E476	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: lecitina de soja	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

<b>Cacau</b>	30,00 %
<b>Leite</b>	14,00 %

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado

	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	
	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	?	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			
<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> 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	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	10	Altura Total	180,00 cm	Peso Líquido	168,00 Kg	Peso Bruto	236,20 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por palete			
Display	32			320			
Unidad	672			6720			

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.*