

REFERÊNCIA	216058	LICENÇA		MODELOS	2
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CHUPA-CHUPA DE MALVA COM CHOCOLATE SURT HALLOWEEN 30G				
DESIGNAÇÃO DE VENDA					
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 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	17x90x215 mm	30,00 g	35,00 g	8435599771376
Expositor	Display	12	151x205x225 mm	360,00 g	565,00 g	18435599771373
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: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Gelatina	Sim	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aromas	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de palma totalmente hidrogenado	Não	Sim	Não
Ingredientes: Soro de leite doce em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: E492	Não	Sim	Não
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de girassol	Não	Sim	Não
Emulsionante: E472c	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Ingredientes: Cacau em pó desengordurado	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	0,00 %
	Leite	0,00 %

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	1.938,0	0,0
Energia (Kcal)	462,0	0,0
Lípidos (g)	22,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	21,0	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.



C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO	
dos quais trans (g)	0,0	0,0	
Hidratos de carbono (g)	62,0	0,0	
dos quais açúcares (g)	58,0	0,0	
Proteína (g)	5,0	0,0	
Sódio (mg)	40,0	0,0	
Sal (g)	0,1	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios			
Levaduras e molhos			
Enterobacterias			
Escherichia coli	Aus/g	Aus/g	INTERNO
Salmonela	Aus/25g	Aus/g	INTERNO
Listeria monocytognres	<100ufc/g	<100ufc/g	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"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Aipo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Sésamo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Crustáceos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Peixes e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Tremço e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<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		
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>	HALAL	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM AÇÚCAR	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>	SEM PROTEINAS DE LEITE	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO	Fresco e seco longe de odores fortes. T 20°C HR <70% 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

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: 2 DATA: 26/08/2025

Capas	7	Altura Total	172,50 cm	Peso Líquido	70,56 Kg	Peso Bruto	135,74 Kg
-------	---	--------------	-----------	--------------	----------	------------	-----------

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Display	28	196
Unidad	336	2352

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.*