



REFERÊNCIA	216059	LICENÇA		MODELOS	2
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CHUPA-CHUPAS DE CHOCOLATE SORTIDOS ABÓBORA E CAVEIRA 30GR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
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	17x90x210 mm	30,00 g	35,00 g	8435599771383
Expositor	Display	12	145x200x220 mm	360,00 g	770,00 g	18435599771380
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	origem animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Açúcar	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
Emulsificante: E492	Não	Sim	Não
Emulsificante: E322	Não	Sim	Não
Emulsificante: Lecitina de girassol	Não	Sim	Não
Emulsificante: E472c	Não	Sim	Não
Corante: E102	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Corante: E160c	Não	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
Energía (kJ)	1.938,0	0,0
Energía (Kcal)	462,0	0,0
Lípidos (g)	22,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	21,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	62,0	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 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 aeróbios			
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			
☒ Ausencia	☒ 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
Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999	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 paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	7	Altura Total	169,00 cm	Peso Líquido	80,64 Kg	Peso Bruto	197,48 Kg
Quantidade por camada				Quantidade por paleta			

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:	25/06/2025
----------	---	-------	------------

Display	32	224
Unidad	384	2688

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.