



REFERÊNCIA	216064	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CHOCO MALLOW LOLLIPOP 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	15x70x125 mm	30,00 g	35,00 g	8435599774162
Expositor	Display	12	200x150x140 mm	360,00 g	474,00 g	18435599774169
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 frutose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Gelatina de suino	Sim	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Ingredientes: Grasa de palmiste totalmente hidrogenada	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: E472c	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Ingredientes: Cacau em pó desengordurado	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amidio de arroz	Não	Sim	Não
Corante: E160a	Não	Sim	Não
Corante: E100	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Corante: E141	Não	Sim	Não

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

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.



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
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)	0,0	0,0
Sal (g)	0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios			
Levaduras e molhos	<500 ufc/g	<500 ufc/g	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli	<10ufc/g	<10ufc/g	INTERNO
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognres	aus/25g	aus/25g	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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
-----------------------	--------------------------

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: 17/10/2025

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
Capas	11	Altura Total	169,00 cm	Peso Líquido	126,72 Kg	Peso Bruto	191,85 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Display	32	352
Unidad	384	4224

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.