



REFERÊNCIA	212019	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DUO DIPPER CHOCOLATES NATAL 2X40GR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
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 Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	35x80x170 mm	80,00 g	85,00 g	8435599765641
Expositor	Display	30	360x265x185 mm	2.400,00 g	2.650,00 g	18435599765648
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: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Emulsionante: lecitina de soja	Não	Sim	Não
Ingredientes: Soro de leite doce em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Extrato de baunilha	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Matéria gorda láctea	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Corante: E160c	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
Energia (kJ)	2.259,0	0,0
Energia (Kcal)	541,0	0,0
Lípidos (g)	30,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	19,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	60,0	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 CÁLCULO	
	por 100 g	POR PORÇÃO	
dos quais açúcares (g)	57,0	0,0	
Proteína (g)	6,3	0,0	
Sódio (mg)	70,0	0,0	
Sal (g)	0,2	0,0	

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<10000	<10000	EN ISO 18593:2018. Swab method
Levaduras e molhos	< 5	< 5	EN ISO 18593:2018. Swab method
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytognes	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 type="checkbox"/>	Aipo e derivados
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésamo e derivados
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Peixes e derivados
Frutos secos e derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tremoço e derivados
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moluscos
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim

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

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.*