



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 04/09/2026

POPPING CANDY
EN EL INTERIOR
POPPING CANDY INSIDE

REFERÊNCIA	212028	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	RED HALLOWEEN OLHOS DE CHOCOLATE COM POPPING CANDY 75GR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	Bombom de chocolate de leite recheado com creme branco.				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	18 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	18069019					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	90x90x100 mm	75,00 g	77,00 g	8435599778399
Expositor	Display	35	285x222x123 mm	2.625,00 g	2.900,00 g	18435599778396
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: Gordura de Côco	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de palmiste	Não	Sim	Não
Ingredientes: Oleo de Palma	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Lactose	Sim	Sim	Sim
Gasificante: E290	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Soro de leite doce em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Leite desnatado em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Ingredientes: Aroma	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate

Cacau	29,00 %
Leite	14,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.236,3	0,0
Energía (Kcal)	535,0	0,0
Lípidos (g)	29,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	20,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	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
Hidratos de carbono (g)	63,0	0,0
dos quais açúcares (g)	61,0	0,0
Proteína (g)	4,0	0,0
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,2	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<5000ufc/g	<5000ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos	<100 ufc/g	<100 ufc/g	INTERNO
Enterobacterias	<10 ufc/g	<10 ufc/g	INTERNO
Escherichia coli			
Salmonela	aus 25 g	aus 25 g	INTERNO
Listeria monocytognes	-	-	-

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	☐ Tremço 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

NÃO CONTÉM CORANTES AZO

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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	13	Altura Total	174,90 cm	Peso Líquido	477,75 Kg	Peso Bruto	552,80 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:	04/09/2026
----------	---	-------	------------

Display	14	182
Unidad	490	6370

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.