

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  					Revisão:	1	DATA:	04/09/2026
REFERÊNCIA	219064	LICENÇA		MODELOS	1	 90 g ·  x 24 uds. ·  x 6 uds. 		
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CHOCOLATES DE NATAL COM POPPING CANDY 90GR							
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	30x140x185 mm	90,00 g	98,00 g	8435599778382
Expositor	Display	24	395x295x185 mm	2.160,00 g	2.600,00 g	18435599778389
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: 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	Não	Sim	Não
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)	2.239,0	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	☐	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
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.

G - INFORMAÇÃO PALETE							
Tipo paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	8	Altura Total	163,00 cm	Peso Líquido	138,24 Kg	Peso Bruto	191,40 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	8	64
Unidad	192	1536

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.