

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  					Revisão:	1	DATA:	13/11/2024
REFERÊNCIA	219057	LICENÇA		MODELOS	2			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SORTIDO DE CHOCOLATE COELHINHO E GALINHA 40 GR							
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA							
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 mês	OGM-LIBRE?	Sim					

A - DADOS LOGÍSTICOS						
CODIGO FORNECEDOR	18069039					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	54x88x120 mm	55,00 g	81,00 g	8435599768963
Expositor	Display	12	226x278x135 mm	660,00 g	1.170,00 g	18435599768960
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: Manteiga de cacau	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
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Emulsionante: E476	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aromatizantes naturai	Não	Sim	Não
Corante: E129	Não	Sim	Não
Corante: E102	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)	2.286,0	0,0
Energía (Kcal)	546,0	0,0
Lípidos (g)	31,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	19,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	62,0	0,0
dos quais açúcares (g)	59,0	0,0
Proteína (g)	5,0	0,0
Sodio (mg)	20,0	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.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 13/11/2024

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aeróbios	<100ufc	<5000ufc/g	ISO4833 2003 - PCA 48h/37°C
Levaduras e molhos	<50ufc/g	<100ufc/g	ISO 7954
Enterobacterias	<10ufc/g	<100ufc/g	ISO4832
Escherichia coli	Augs/1g	Augs/1g	ISO16649-2
Salmonela			
Listeria monocytognes	NF	ND	INTERNO

E - Informações sobre alergénios

☒ Ausencia	☒ Presente	☐ Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	☒	☒
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	☒	☒
Ovos e derivados	☒	☒
Soja e derivados	☒	☒
Frutos secos e derivados	☒	☒
Mostarda e derivados	☒	☒
Sulfitos (<10ppm)	☒	☒

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim	☒ Não
CORANTES NATURAIS	☒
KOSHER	☒
SEM LACTOSA	☒
APTO PARA VEGETARIANOS	☒

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
	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.

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.