



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 25/08/2025



REFERÊNCIA	100027	LICENÇA	SEGA	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PAPEL DOCE SUPERSOUR SONIC 20GR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA					
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	19059020
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	10x45x165 mm	20,00 g	21,00 g	8435599773516
Expositor	Display	32	197x102x175 mm	640,00 g	722,00 g	18435599773513
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: Almidón de patata	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de açúcar invertido	Não	Sim	Não
Acidificantes: E296	Não	Sim	Não
Acidificantes: E350ii	Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de girassol	Não	Sim	Não
Corante: E100	Não	Sim	Não
Corante: E120	Sim	Sim	Não
Ingredientes: Aromas	Não	Sim	Não
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.612,0	0,0
Energía (Kcal)	379,0	0,0
Lípidos (g)	0,7	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	93,0	0,0
dos quais açúcares (g)	62,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	1,6	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.

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	200	200	EN-ISO 4833-1:2013
Levaduras e molhos			
Enterobacterias	<10	<10	EN-ISO 21528-2:2017
Escherichia coli	<10	<10	ISO 16649-2:2001
Salmonela	ND	ND	EN-ISO 6579-1:2017
Listeria monocytognes	ND	ND	EN-ISO 11290-1:1997;2017

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 checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

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

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
NÃO CONTÉM CORANTES AZO NÃO CONTÉM GORDURAS VEGETAIS PARCIALMENTE HIDROGENADAS	Conservar em lugar fresco e seco 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	9	Altura Total	172,50 cm	Peso Líquido	253,44 Kg	Peso Bruto	310,91 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por palete			
Display	44			396			
Unidad	1408			12672			

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.