



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 06/03/2026



REFERÊNCIA	151005	LICENÇA	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UFOS RECHEADOS COM PICA PICA FUTBOL 39GR			
DESIGNAÇÃO DE VENDA	DOCE À BASE DE BOLACHA DE MILHO COM RECHEIO DE DEXTROSE E AÇÚCAR			
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 mês	OGM-LIBRE?	Sim	

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	19053299					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	25x155x225 mm	39,00 g	41,00 g	8435599778016
Expositor	Display	16	265x305x215 mm	624,00 g	996,00 g	18435599778013
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: Amido de milho	Não	Sim	Não
Ingredientes: Dextrose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Espessante: Amido de milho pregelatinizado	Não	Sim	Não
Acidificantes: E296	Não	Sim	Não
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E500ii	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Ingredientes: Extrato de açafrão	Não	Sim	Não
Corante: E132E	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Antiaglomerante: E551	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aromatizantes naturais	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	1.556,0	0,0
Energia (Kcal)	367,0	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)	89,0	0,0
dos quais açúcares (g)	52,0	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
Proteína (g)	0,0	0,0
Sódio (mg)	60,0	0,0
Sal (g)	0,2	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10 ³ ufc/g	<10 ³ ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos	<200ufc/g	<200ufc/g	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytognres	ND	ND	INTERNO

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"/>
Aipo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésamo e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Peixes e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tremoço e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amendoim e produtos de amendoim	<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"/>
HALAL	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM AÇÚCAR	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM PROTEINAS DE LEITE	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

NÃO CONTÉM CORANTES AZO

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Mantenha-se fechado em lugar fresco e seco longe de odores fortes
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	7	Altura Total	165,50 cm	Peso Líquido	48,05 Kg	Peso Bruto	101,69 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Display	11	77

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: 06/03/2026

Unidad	176	1232
--------	-----	------

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.