



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 06/11/2024



REFERÊNCIA	219030	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CORAÇÃO DE CHOCOLATE 42GR				
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 liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	65x85x130 mm	42,00 g	63,00 g	8435599768154
Expositor	Display	10	410x180x140 mm	420,00 g	768,00 g	18435599768151
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: Manteiga de cacau	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Pasta de cacau	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Emulsionante: E476	Não	Sim	Não
Corante: E172	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
Energia (kJ)	2.169,0	0,0
Energia (Kcal)	519,0	0,0
Lípidos (g)	28,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	17,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	60,0	0,0
dos quais açúcares (g)	59,0	0,0
Proteína (g)	5,3	0,0
Sodio (mg)	40,0	0,0
Sal (g)	0,1	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	<25000	<25000	INTERNO
Levaduras e molhos	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Enterobacterias	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Escherichia coli	<10ufc/g	<10ufc/g	INTERNO
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytognes	AUSENCIA	AUSENCIA	INTERNO

E - Informações sobre alergénios

<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> 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

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> 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

Fresco e seco longe de odores fortes. T° <18°C HR <55%
 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.