



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 06/11/2024



REFERÊNCIA	219056	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CORÇÃO DE CHOCOLATE COM MARCADOR DE PÁGINA 25GR				
DESIGNAÇÃO DE VENDA					
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 líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	10x70x195 mm	25,00 g	29,00 g	8435599768802
Expositor	Display	22	180x122x195 mm	550,00 g	702,00 g	18435599768809
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: Óleo de palma totalmente hidrogenado	Não	Sim	Não
Ingredientes: Soro de leite doce em pó	Sim	Sim	Sim
Ingredientes: Cacau em pó desengordurado	Não	Sim	Não
Ingredientes: Leite gordo em pó	Sim	Sim	Sim
Emulsionante: E322	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de girassol	Não	Sim	Não
Emulsionante: E492	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aromas	Não	Sim	Não

(Se aplicável) Contendo em Chocolate	Cacau	5,00 %
	Leite	0,00 %

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.397,0	0,0
Energía (Kcal)	594,0	0,0
Lípidos (g)	40,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	37,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	54,0	0,0
dos quais açúcares (g)	53,0	0,0
Proteína (g)	3,5	0,0
Sódio (mg)	210,0	0,0
Sal (g)	0,5	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 aeróbios			
Levaduras e molhos			
Enterobacterias			
Escherichia coli	Aus/g	Aus/g	INTERNO
Salmonela	Aus/25g	Aus/g	INTERNO
Listeria monocytognes	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO

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

NÃO CONTÉM CORANTES AZO

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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	8	Altura Total	171,00 cm	Peso Líquido	158,40 Kg	Peso Bruto	227,18 Kg
Quantidade por camada				Quantidade por paleta			
Display	36			288			
Unidad	792			6336			

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.