



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PUDIM DE BAUNILHA

CÓDIGO: 12111

EDIÇÃO: 07 REVISÃO: 02

DATA: 12-12-2016

PÁG: 1/1

Descrição do Produto

Designação de Venda:	Preparado em Pó para Pudim sabor a Baunilha
Peso Líquido:	90 g
Ingredientes:	Açúcar, amido, gelificante (carragenina), corantes (E100, E160a(i), E150a, E120), sal, aroma, estabilizador (E339).
Alergênicos:	Pode conter vestígios de cereais com glúten, soja, ovo, derivados de leite e frutos de casca rija (amêndoa).
Utilização:	Preparações culinárias de acordo com as indicações da embalagem.
Público-alvo:	Público em geral, com exceção de intolerantes ou alérgicos às substâncias acima listadas.



Características Gerais

Organolépticas:	- Aspecto: pó de cor branca amarelada, com cristais de açúcar visíveis; - Odor: característico, a baunilha; - Sabor: característico, a baunilha.
Microbiológicas:	- Contagem Total: máx. 1×10^5 UFC/g; - Bolores e Leveduras: máx. 1×10^3 UFC/g; - Coliformes Totais: ausente em 0,01g; - E. Coli: ausente em 1 g; - Bacillus Cereus: máx. 1×10^2 UFC/g; - Salmonella: ausente em 25 g.
Valores Nutricionais/100g: <i>(referentes ao produto preparado de acordo com as indicações da embalagem)</i>	- Energia: 415 kJ ou 99 kcal; - Lípidos: 1,4 g, dos quais saturados: 0,8 g; - Hidratos de Carbono: 19 g, dos quais açúcares: 17 g; - Fibra: <0,5 g; - Proteínas: 2,8 g; - Sal: 0,16 g.

Declarações Adicionais

Contaminantes:	Produto de acordo com Reg.º CE 1881/2006 e posteriores alterações.
Pesticidas:	Produto de acordo com Reg.º CE 396/2005 e posteriores alterações.
Radiação Ionizante:	Os produtos e respectivas matérias primas não sujeitos a tratamento com radiação ionizante.
OGM:	Ausência de organismos geneticamente modificados (OGM) ou seus derivados.

Embalagem e Armazenamento

Embalagem:	Unidade de consumo: caixa de cartão com uma saqueta em plástico, marcada com lote e data de durabilidade mínima (dia /mês /ano). Unidade de venda: 6 caixas envolvidas por placa de cartão retrátilizada, identificada com etiqueta EAN128. Materiais de embalagem de acordo com 1935/2004/CE, 2023/2006/CE e 10/2011/UE e posteriores alterações. Dimensões das embalagens e códigos de barra disponíveis na Ficha Logística de Produto Acabado.
Armazenamento:	Local seco, fresco e ao abrigo da luz.
Vida Útil:	12 meses.