



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																							
15160032	Data: 17.10.2010																																																																																						
Magnum Double Caramel SMS																																																																																							
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 8000920516102 EAN Code TU: 8000920516003																																																																																					
Informação Geral <u>Descrição</u> Magnum Double Caramel SMS <u>Nome do Produto</u> Magnum Double Caramel SMS <u>Nome descritivo</u> Gelado de baunilha coberto com xarope de caramelo (21%) e chocolate de leite (21%). <u>Declaração de Ingredientes:</u> Leite magro reconstituído, açúcar, gordura vegetal, pasta de cacau, xarope de glucose e frutose, manteiga de cacau, leite em pó, manteiga concentrada, lactose e proteínas lácteas, cacau magro em pó, emulsionantes (E471, E442, E476), xarope de glucose, espessantes (E407, E410, E412), amido modificado, corantes (E150b, E160a), leite magro em pó, vagem de baunilha, sal, aromatizantes.		Instruções <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Utilização prevista:</u> Gelado Magnum caramelo. <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar a -18°C. <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 20 gelados Magnum double caramel 99g acondicionados numa caixa de cartão canalado.																																																																																					
Alegações / Declarações <u>Valores nutricionais médios por 100g de produto:</u> <table border="0"> <tr><td>Valor energético (kJ)</td><td>1400</td></tr> <tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>340</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>3,5</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>35</td></tr> <tr><td>dos quais açúcares</td><td>33</td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td>20</td></tr> <tr><td>dos quais saturados (g)</td><td>16</td></tr> <tr><td>Fibras alimentares (g)</td><td>1,5</td></tr> <tr><td>Sódio (g)</td><td>0,08</td></tr> </table>		Valor energético (kJ)	1400	Valor energético (kcal)	340	Proteínas (g)	3,5	Hidratos de Carbono (g)	35	dos quais açúcares	33	Lípidos (g)	20	dos quais saturados (g)	16	Fibras alimentares (g)	1,5	Sódio (g)	0,08	Características Organolépticas Após preparação: <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas. <u>Cheiro</u> Característico a baunilha, caramelo e chocolate. Isento de odores estranhos. <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto. <u>Gosto</u> Característico a baunilha, caramelo e chocolate. Isento de sabores estranhos.																																																																			
Valor energético (kJ)	1400																																																																																						
Valor energético (kcal)	340																																																																																						
Proteínas (g)	3,5																																																																																						
Hidratos de Carbono (g)	35																																																																																						
dos quais açúcares	33																																																																																						
Lípidos (g)	20																																																																																						
dos quais saturados (g)	16																																																																																						
Fibras alimentares (g)	1,5																																																																																						
Sódio (g)	0,08																																																																																						
Informação ao consumidor / Alegações <u>Alergênicos / Ingredientes</u> <table border="0"> <tr><td>1 - Cereais contêm glúten e produtos derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>2 - Crustáceos e produtos derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>3 - Ovo e produtos derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>4 - Peixe e produtos derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>5 - Amêndoas e produtos derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>6 - Soja e produtos derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>7 - Leite e produtos derivados (inclui lactose)</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>8 - Frutos de casca rija</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>9 - Aipos e produtos derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>10 - Mostarda e produtos derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>11 - Sementes de sésamo e derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>12 - Dióxido de enxofre e sulfitos</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>13 - Tremoço e produtos à base de tremoço</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>14 - Moluscos e produtos à base de moluscos</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> </table> <u>Isento de Declaração</u> Isento de irradiação <input checked="" type="checkbox"/> <u>Ingredientes geneticamente modificados</u> Rotulagem GM dispensável <input checked="" type="checkbox"/>		1 - Cereais contêm glúten e produtos derivados	<input type="checkbox"/>	2 - Crustáceos e produtos derivados	<input type="checkbox"/>	3 - Ovo e produtos derivados	<input type="checkbox"/>	4 - Peixe e produtos derivados	<input type="checkbox"/>	5 - Amêndoas e produtos derivados	<input type="checkbox"/>	6 - Soja e produtos derivados	<input type="checkbox"/>	7 - Leite e produtos derivados (inclui lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	8 - Frutos de casca rija	<input type="checkbox"/>	9 - Aipos e produtos derivados	<input type="checkbox"/>	10 - Mostarda e produtos derivados	<input type="checkbox"/>	11 - Sementes de sésamo e derivados	<input type="checkbox"/>	12 - Dióxido de enxofre e sulfitos	<input type="checkbox"/>	13 - Tremoço e produtos à base de tremoço	<input type="checkbox"/>	14 - Moluscos e produtos à base de moluscos	<input type="checkbox"/>	Armazenamento / Condições de distribuição <table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>Target</th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Temp. de armazen.</td> <td>-18°C</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Temp. de transport.</td> <td>-18°C</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Validade</td> <td>24</td> <td>meses</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Target	Min	Max	Temp. de armazen.	-18°C			Temp. de transport.	-18°C			Validade	24	meses																																									
1 - Cereais contêm glúten e produtos derivados	<input type="checkbox"/>																																																																																						
2 - Crustáceos e produtos derivados	<input type="checkbox"/>																																																																																						
3 - Ovo e produtos derivados	<input type="checkbox"/>																																																																																						
4 - Peixe e produtos derivados	<input type="checkbox"/>																																																																																						
5 - Amêndoas e produtos derivados	<input type="checkbox"/>																																																																																						
6 - Soja e produtos derivados	<input type="checkbox"/>																																																																																						
7 - Leite e produtos derivados (inclui lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>																																																																																						
8 - Frutos de casca rija	<input type="checkbox"/>																																																																																						
9 - Aipos e produtos derivados	<input type="checkbox"/>																																																																																						
10 - Mostarda e produtos derivados	<input type="checkbox"/>																																																																																						
11 - Sementes de sésamo e derivados	<input type="checkbox"/>																																																																																						
12 - Dióxido de enxofre e sulfitos	<input type="checkbox"/>																																																																																						
13 - Tremoço e produtos à base de tremoço	<input type="checkbox"/>																																																																																						
14 - Moluscos e produtos à base de moluscos	<input type="checkbox"/>																																																																																						
	Target	Min	Max																																																																																				
Temp. de armazen.	-18°C																																																																																						
Temp. de transport.	-18°C																																																																																						
Validade	24	meses																																																																																					
Análises Microbiológicas <table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>UOM</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Escherichia coli</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>cfu/g</td><td>5</td><td></td><td></td><td>100</td></tr> <tr><td>Salmonella</td><td>cfu/25g</td><td>5</td><td></td><td></td><td>0</td></tr> <tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Bacillus cereus</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Clostridium perfringens</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Staphylococci coag. Pos.</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Aeróbios mesófilos totais</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Enterobacteriaceae</td><td>cfu/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr> <tr><td>Coliformes</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Leveduras</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Bolores</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Cl.Sulfito Redutores</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>					UOM	n	c	m	M	Escherichia coli	cfu/g					Listeria monocytogenes	cfu/g	5			100	Salmonella	cfu/25g	5			0	Staphylococcus aureus	cfu/g					Bacillus cereus	cfu/g					Clostridium perfringens	cfu/g					Staphylococci coag. Pos.	cfu/g					Aeróbios mesófilos totais	cfu/g					Enterobacteriaceae	cfu/g	5	2	10	100	Coliformes	cfu/g					Leveduras	cfu/g					Bolores	cfu/g					Cl.Sulfito Redutores	cfu/g				
	UOM	n	c	m	M																																																																																		
Escherichia coli	cfu/g																																																																																						
Listeria monocytogenes	cfu/g	5			100																																																																																		
Salmonella	cfu/25g	5			0																																																																																		
Staphylococcus aureus	cfu/g																																																																																						
Bacillus cereus	cfu/g																																																																																						
Clostridium perfringens	cfu/g																																																																																						
Staphylococci coag. Pos.	cfu/g																																																																																						
Aeróbios mesófilos totais	cfu/g																																																																																						
Enterobacteriaceae	cfu/g	5	2	10	100																																																																																		
Coliformes	cfu/g																																																																																						
Leveduras	cfu/g																																																																																						
Bolores	cfu/g																																																																																						
Cl.Sulfito Redutores	cfu/g																																																																																						
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																																																																																					

Endproduct Specification - Consumer Details			
15160032	Data: 17.10.2010		
Magnum Double Caramel SMS			
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 8000920516102 EAN Code TU: 8000920516003	
Unidade do consumidor <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 150 Largura (mm) 49 Altura (mm) 32 Volume (dm3) 0,2 Peso (bruto) (g) 107 Peso (líquido) (g) 99		Codificação e Rotulagem <u>Requisitos de codificação e rotulagem</u> Cada produto deve ser codificado de acordo com os requisitos de codificação da Unilever. Todos os requisitos devem ser claros e legíveis.	
Caixa / Saco etc <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 297 Largura (mm) 168 Altura (mm) 155 Volume (dm3) 7,7 Peso (bruto) (kg) 2,4 Peso (líquido) (kg) 2,0		Configuração <u>Configuração da embalagem</u> Unidades de consumo por caixas 20 Caixas por fiada 18 Caixas por palete 180 Fiada por palete 10	
Palete <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 1200 Largura (mm) 800 Altura (mm) 1700 Peso (líquido) (kg) 356 Peso (bruto) (kg) 451			
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:	