



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																									
20004001	Data: 13.05.2009																																																																																								
EPA																																																																																									
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 5601104000245 EAN Code TU: 5601104000405																																																																																								
Informação Geral <u>Descrição</u> EPA <u>Nome do Produto</u> EPA <u>Nome descritivo</u> Gelado aromatizado de baunilha com pastilha elástica (2%) <u>Declaração de Ingredientes:</u> Leite magro reconstituído (54%), água, açúcar, xarope de glucose e frutose, gordura vegetal, lactose e proteínas lácteas, pastilha elástica (edulcorantes (isomalte, sorbitol, aspartame, acesulfame-K, sucralose), goma base (contém lecitina de soja), antiaglomerantes (talco, estearato de magnésio, dióxido de silício), aromatizantes naturais, maltodextrina (de amido de batata e ervilha), regulador de acidez (ácido cítrico), concentrado de limão, açafrão, batata doce e rabanete, espessante (goma arábica), agente de revestimento (cera de carnaúba), antioxidante (butil-hidroxianisolo), carbonato de cálcio (0.8%), emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), espessantes (farinha de semente de alfarroba, carragenina), aromatizante, sal.		Instruções <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Utilização prevista:</u> Gelado Epa. <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador (-18°C). <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 40 gelados Epá 50g acondicionados numa caixa de cartão cancelado.																																																																																							
Alegações / Declarações <u>Valores nutricionais médios por 100g de produto:</u> <table border="0"> <tr><td>Valor energético (kJ)</td><td>730</td></tr> <tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>170</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>3,5</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>21</td></tr> <tr><td>dos quais açúcares</td><td>20</td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td>8</td></tr> <tr><td>dos quais saturados (g)</td><td>4</td></tr> <tr><td>Fibras alimentares (g)</td><td>< 0,5</td></tr> <tr><td>Sódio (g)</td><td>0,09</td></tr> </table>		Valor energético (kJ)	730	Valor energético (kcal)	170	Proteínas (g)	3,5	Hidratos de Carbono (g)	21	dos quais açúcares	20	Lípidos (g)	8	dos quais saturados (g)	4	Fibras alimentares (g)	< 0,5	Sódio (g)	0,09	Características Organolépticas Após preparação: <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas. <u>Cheiro</u> Característico a baunilha e pastilha elástica. Isento de odores estranhos. <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto. <u>Gosto</u> Característico a baunilha e pastilha elástica. Isento de sabores estranhos.																																																																					
Valor energético (kJ)	730																																																																																								
Valor energético (kcal)	170																																																																																								
Proteínas (g)	3,5																																																																																								
Hidratos de Carbono (g)	21																																																																																								
dos quais açúcares	20																																																																																								
Lípidos (g)	8																																																																																								
dos quais saturados (g)	4																																																																																								
Fibras alimentares (g)	< 0,5																																																																																								
Sódio (g)	0,09																																																																																								
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 checked="" 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>		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 checked="" 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 checked="" 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																																																																																							
<u>Isento de Declaração</u> Isento de irradiação <input checked="" type="checkbox"/> <u>Ingredientes geneticamente modificados</u> Rotulagem GM dispensável <input checked="" type="checkbox"/>																																																																																									
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></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				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																																																																																							
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			
20004001	Data: 13.05.2009		
EPA			
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 5601104000245 EAN Code TU: 5601104000405	
Unidade do consumidor <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) N.A. Largura (mm) N.A. Altura (mm) N.A. Volume (dm3) N.A. Peso (bruto) (g) 55 Peso (líquido) (g) 50		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) 298 Largura (mm) 232 Altura (mm) 175 Volume (dm3) 12,1 Peso (bruto) (kg) 2,6 Peso (líquido) (kg) 2,3		Configuração <u>Configuração da embalagem</u> Unidades de consumo por caixas 40 Caixas por fiada 13 Caixas por palete 117 Fiada por palete 9	
Palete <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 1200 Largura (mm) 800 Altura (mm) 1725 Peso (líquido) (kg) 265 Peso (bruto) (kg) 334			
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:	