



| Endproduct Specification - Consumer Details | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|-----------|-------------|--------|---------------------------------------|--------|-------------------------|-----|------------------------|-------|------------------|-------|---------------------|-------|--|--|------------------------|---------|-------|---|---|---|------------|---------|---|---|---|---|-----------------------|-------|---|---|----|-----|-----------------|-------|--|--|--|--|-------------------------|-------|--|--|--|--|--------------------------|-------|--|--|--|--|---------------------------|-------|---|---|-------|--------|--------------------|-------|---|---|----|-----|------------|-------|--|--|--|--|-----------|-------|--|--|--|--|---------|-------|--|--|--|--|----------------------|-------|--|--|--|--|
| 17485402 | Data: 12.12.2013 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Magnum Silver | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONFIDENCIAL | EAN Code CU: 8712100464843 EAN Code TU: 8000920748541 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Informação Geral <u>Nome do Produto</u> Magnum Silver <u>Nome descritivo</u> Gelado com Marc de Champagne, xarope com Marc de Champagne (7%), coberto com chocolate de leite (24%) e cobertura prateada (5%). <u>Declaração de Ingredientes:</u> Leite magro reconstituído, açúcar, gordura vegetal, água, manteiga de cacau ¹ , pasta de cacau ¹ , lactose e proteínas lácteas, xarope de glucose, leite em pó, xarope de glucose e frutose, manteiga concentrada, Marc de Champagne (0,8%), frutose, emulsionantes (E471, lecitina de soja, E476), espessantes (E410, E412, E407), corantes (E171, E153), açúcar caramelizado, aromatizantes. Álcool: 0,5% vol. Pode conter: frutos secos. 'Certificado Rainforest Alliance™'. | | Instruções <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Utilização prevista:</u> Gelado Magnum Silver. <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador (-18°C). <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 20 gelados Magnum Silver 86g acondicionados numa caixa de cartão canelado. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alegações / Declarações <u>Valores nutricionais médios por 100g de produto:</u> <table border="0"> <tr> <td>Energia (kJ/ kcal)</td> <td>1400/ 320</td> </tr> <tr> <td>Lípidos (g)</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>dos quais açúcares (g)</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>0,04</td> </tr> </table> | | Energia (kJ/ kcal) | 1400/ 320 | Lípidos (g) | 22 | dos quais ácidos gordos saturados (g) | 16 | Hidratos de carbono (g) | 28 | dos quais açúcares (g) | 26 | Proteínas (g) | 3 | Sal (g) | 0,04 | Características Organolépticas Após preparação: <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas. <u>Cheiro</u> Característico a champagne e chocolate. Isento de odores estranhos. <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energia (kJ/ kcal) | 1400/ 320 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lípidos (g) | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| dos quais ácidos gordos saturados (g) | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono (g) | 28 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| dos quais açúcares (g) | 26 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas (g) | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal (g) | 0,04 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Informação ao consumidor / Alegações <u>Alergêneos / Ingredientes</u> 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 checked="" 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 - Tremço e produtos à base de tremço <input type="checkbox"/> 14 - Moluscos e produtos à base de moluscos <input type="checkbox"/> <u>Isento de Declaração</u> Isento de irradiação <input checked="" type="checkbox"/> <u>Ingredientes geneticamente modificados</u> Rotulagem GM dispensável <input checked="" type="checkbox"/> | | Gosto Característico a champagne e chocolate. Isento de sabores estranhos. 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 armaz.</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 armaz. | -18°C | | | Temp. de transport. | -18°C | | | Validade | 24 | meses | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Target | Min | Max | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Temp. de armaz. | -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/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>cfu/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>cfu/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</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>5</td> <td>2</td> <td>10000</td> <td>100000</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/25g | 5 | 0 | 0 | 0 | Salmonella | cfu/25g | 5 | 0 | 0 | 0 | Staphylococcus aureus | cfu/g | 5 | 2 | 10 | 100 | Bacillus cereus | cfu/g | | | | | Clostridium perfringens | cfu/g | | | | | Staphylococci coag. Pos. | cfu/g | | | | | Aeróbios mesófilos totais | cfu/g | 5 | 2 | 10000 | 100000 | 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/25g | 5 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella | cfu/25g | 5 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Staphylococcus aureus | cfu/g | 5 | 2 | 10 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacillus cereus | cfu/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Clostridium perfringens | cfu/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Staphylococci coag. Pos. | cfu/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aeróbios mesófilos totais | cfu/g | 5 | 2 | 10000 | 100000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|------------|------------------|------|--------------|-----|-------------|------|---------------------|-----|-------------------|-----|---------------------|-----|---|--|--------------------------------|----|------------------|----|-------------------|-----|------------------|----|
| 17485402 | Data: 12.12.2013 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Magnum Silver | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONFIDENCIAL | EAN Code CU: 8712100464843 EAN Code TU: 8000920748541 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Unidade do consumidor Dimensões / Peso <table border="0"> <tr> <td></td> <td><i>Max</i></td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>154</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>47</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (g)</td> <td>93</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (g)</td> <td>86</td> </tr> </table> | | | <i>Max</i> | Comprimento (mm) | 154 | Largura (mm) | 47 | Altura (mm) | 30 | Volume (dm3) | 0,1 | Peso (bruto) (g) | 93 | Peso (líquido) (g) | 86 | Codificação e Rotulagem Requisitos de codificação e rotulagem Cada produto deve ser codificado de acordo com os requisitos de codificação da Unilever. Todos os requisitos devem ser claros e legíveis. | | | | | | | | | |
| | <i>Max</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Comprimento (mm) | 154 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Largura (mm) | 47 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Altura (mm) | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Volume (dm3) | 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso (bruto) (g) | 93 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso (líquido) (g) | 86 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caixa / Saco etc Dimensões / Peso <table border="0"> <tr> <td></td> <td><i>Max</i></td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>295</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>163</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>132</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>1,7</td> </tr> </table> | | | <i>Max</i> | Comprimento (mm) | 295 | Largura (mm) | 163 | Altura (mm) | 132 | Volume (dm3) | 2,0 | Peso (bruto) (kg) | 2,0 | Peso (líquido) (kg) | 1,7 | Configuração Configuração da embalagem <table border="0"> <tr> <td>Unidades de consumo por caixas</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Caixas por fiada</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>Caixas por palete</td> <td>228</td> </tr> <tr> <td>Fiada por palete</td> <td>12</td> </tr> </table> | | Unidades de consumo por caixas | 20 | Caixas por fiada | 19 | Caixas por palete | 228 | Fiada por palete | 12 |
| | <i>Max</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Comprimento (mm) | 295 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Largura (mm) | 163 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Altura (mm) | 132 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Volume (dm3) | 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso (bruto) (kg) | 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso (líquido) (kg) | 1,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Unidades de consumo por caixas | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caixas por fiada | 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caixas por palete | 228 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fiada por palete | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Palete Dimensões / Peso <table border="0"> <tr> <td></td> <td><i>Max</i></td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>1200</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>1734</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>392</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>492</td> </tr> </table> | | | <i>Max</i> | Comprimento (mm) | 1200 | Largura (mm) | 800 | Altura (mm) | 1734 | Peso (líquido) (kg) | 392 | Peso (bruto) (kg) | 492 | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Max</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Comprimento (mm) | 1200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Largura (mm) | 800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Altura (mm) | 1734 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso (líquido) (kg) | 392 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso (bruto) (kg) | 492 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aprovado por: Rui Pimentel | | Motivo de alteração: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |