



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																							
15179044	Data: 20.05.2009																																																																																						
MAGNUM CLASSICO																																																																																							
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8000920500200 EAN Code TU: 8000920517901																																																																																						
Informação Geral <u>Descrição</u> MAGNUM CLASSICO <u>Nome do Produto</u> MAGNUM CLASSICO <u>Nome descritivo</u> Gelado de baunilha e chocolate de leite (26%) <u>Declaração de Ingredientes:</u> Leite magro reconstituído, açúcar, gordura vegetal, manteiga de cacau, pasta de cacau, xarope de glucose e frutose, lactose e proteínas lácteas, leite em pó, manteiga concentrada, emulsionantes (E 471, lecitina de soja, E 476), espessantes (E 410, E 412, E 407), pedaços de vagem de baunilha, aromatizante, corante (E 160a).		Instruções <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Utilização prevista:</u> Gelado Magnum baunilha e chocolate de leite. <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador (-18°C). <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 20 gelados Magnum clássico 86g acondicionados numa caixa de cartão canelado.																																																																																					
Alegações / Declarações <u>Valores nutricionais médios por 100g de produto:</u> <table border="0"> <tr> <td>Valor energético (kJ)</td> <td>1300</td> </tr> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td>29</td> </tr> <tr> <td>dos quais açúcares</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípidos (g)</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>dos quais saturados (g)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibras alimentares (g)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sódio (g)</td> <td></td> </tr> </table>		Valor energético (kJ)	1300	Valor energético (kcal)	300	Proteínas (g)	4	Hidratos de Carbono (g)	29	dos quais açúcares		Lípidos (g)	19	dos quais saturados (g)		Fibras alimentares (g)		Sódio (g)		Características Organolépticas Após preparação: <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas. <u>Cheiro</u> Característico a baunilha e chocolate de leite. Isento de odores estranhos. <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto.																																																																			
Valor energético (kJ)	1300																																																																																						
Valor energético (kcal)	300																																																																																						
Proteínas (g)	4																																																																																						
Hidratos de Carbono (g)	29																																																																																						
dos quais açúcares																																																																																							
Lípidos (g)	19																																																																																						
dos quais saturados (g)																																																																																							
Fibras alimentares (g)																																																																																							
Sódio (g)																																																																																							
Informação ao consumidor / Alegações <u>Alergêneos / 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"/>	<u>Gosto</u> Característico a baunilha e chocolate de leite. Isento de sabores estranhos.																																																									
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"/>																																																																																						
<u>Isento de Declaração</u> Isento de irradiação <input checked="" type="checkbox"/> <u>Ingredientes geneticamente modificados</u> Rotulagem GM dispensável <input checked="" 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																																																																					
	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></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			
15179044	Data: 20.05.2009		
MAGNUM CLASSICO			
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 8000920500200 EAN Code TU: 8000920517901	
Unidade do consumidor <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 150 Largura (mm) 54 Altura (mm) 30 Volume (dm3) 0,2 Peso (bruto) (g) 94 Peso (líquido) (g) 86		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) 292 Largura (mm) 163 Altura (mm) 137,5 Volume (dm3) 6,5 Peso (bruto) (kg) 1,9 Peso (líquido) (kg) 1,7		Configuração <u>Configuração da embalagem</u> Unidades de consumo por caixas 20 Caixas por fiada 19 Caixas por palete 228 Fiada por palete 12	
Palete <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 1200 Largura (mm) 800 Altura (mm) 1800 Peso (líquido) (kg) 392 Peso (bruto) (kg) 495			
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:	