



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																							
15186033	Data: 22.05.2009																																																																																						
MAGNUM AMENDOAS																																																																																							
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8000920500224 EAN Code TU: 8000920518601																																																																																						
Informação Geral <u>Descrição</u> MAGNUM AMENDOAS <u>Nome do Produto</u> MAGNUM AMENDOAS <u>Nome descritivo</u> Gelado de baunilha com chocolate de leite (28%) e amêndoas (5%) <u>Declaração de Ingredientes:</u> Leite magro reconstituído, açúcar, manteiga de cacau, gordura vegetal, amêndoas, leite magro em pó, xarope de glucose e frutose, manteiga concentrada, lactose e proteínas lácteas, pasta de cacau, emulsionantes (E 471, E 442, E 476), espessante (E 410, E 412, E 407), pedaços de vagem de baunilha, aromatizante, corante (E 160a). [Vestígios de outros frutos secos e amendoins].		Instruções <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Utilização prevista:</u> Gelado Magnum amêndoas. <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador (-18°C). <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 20 gelados Magnum amêndoas 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>1400</td></tr> <tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>320</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>5</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>30</td></tr> <tr><td>dos quais açúcares</td><td></td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td>21</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)	1400	Valor energético (kcal)	320	Proteínas (g)	5	Hidratos de Carbono (g)	30	dos quais açúcares		Lípidos (g)	21	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, chocolate e amêndoas. Isento de odores estranhos. <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto.																																																																			
Valor energético (kJ)	1400																																																																																						
Valor energético (kcal)	320																																																																																						
Proteínas (g)	5																																																																																						
Hidratos de Carbono (g)	30																																																																																						
dos quais açúcares																																																																																							
Lípidos (g)	21																																																																																						
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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 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 - 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, chocolate e amêndoas. 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 checked="" 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 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 - 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																																																																					
	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																									
15186033	Data: 22.05.2009																								
MAGNUM AMENDOS																									
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8000920500224 EAN Code TU: 8000920518601																								
Unidade do consumidor <u>Dimensões / Peso</u> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>Max</td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (g)</td> <td>95</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (g)</td> <td>86</td> </tr> </table>			Max	Comprimento (mm)	150	Largura (mm)	54	Altura (mm)	30	Volume (dm3)	0,2	Peso (bruto) (g)	95	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.									
	Max																								
Comprimento (mm)	150																								
Largura (mm)	54																								
Altura (mm)	30																								
Volume (dm3)	0,2																								
Peso (bruto) (g)	95																								
Peso (líquido) (g)	86																								
Caixa / Saco etc <u>Dimensões / Peso</u> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>Max</td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>292</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>163</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>137,5</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>6,5</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>1,9</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>1,7</td> </tr> </table>			Max	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> <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
	Max																								
Comprimento (mm)	292																								
Largura (mm)	163																								
Altura (mm)	137,5																								
Volume (dm3)	6,5																								
Peso (bruto) (kg)	1,9																								
Peso (líquido) (kg)	1,7																								
Unidades de consumo por caixas	20																								
Caixas por fiada	19																								
Caixas por palete	228																								
Fiada por palete	12																								
Palete <u>Dimensões / Peso</u> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>Max</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>1800</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>392</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>504</td> </tr> </table>			Max	Comprimento (mm)	1200	Largura (mm)	800	Altura (mm)	1800	Peso (líquido) (kg)	392	Peso (bruto) (kg)	504												
	Max																								
Comprimento (mm)	1200																								
Largura (mm)	800																								
Altura (mm)	1800																								
Peso (líquido) (kg)	392																								
Peso (bruto) (kg)	504																								
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																							