



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																			
17050113	Data: 11.11.2010																																																																																		
B&J 150ML CHOCOLATE FUDGE BROWNIE																																																																																			
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 8000920704974 EAN Code TU: 8000920705018																																																																																	
Informação Geral <u>Descrição</u> CHOCOLATE FUDGE BROWNIE <u>Nome do Produto</u> CHOCOLATE FUDGE BROWNIE <u>Nome descritivo</u> Gelado de chocolate com pedaços de biscoito de chocolate (14%) <u>Declaração de Ingredientes:</u> Água, natas (25%), açúcar, leite magro condensado, cacau em pó, farinha de trigo, manteiga, gema de ovo, ovo, clara de ovo, xarope de glucose e frutose, farinha de soja, espessantes (goma de guar, carragenina), sal, levedante químico (carbonato de sódio), extracto de baunilha.		Instruções <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Utilização prevista:</u> Gelado de chocolate com pedaços de biscoito de chocolate. <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador (-18°C). <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 12 gelados 150ml por unidade de transporte																																																																																	
Alegações / Declarações <u>Valores nutricionais médios por 100g de produto:</u> <table border="0"> <tr><td>Valor energético (kJ)</td><td>1100</td></tr> <tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>250</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>4,5</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>30</td></tr> <tr><td>dos quais açúcares</td><td>26</td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td>13</td></tr> <tr><td>dos quais saturados (g)</td><td>8</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)	1100	Valor energético (kcal)	250	Proteínas (g)	4,5	Hidratos de Carbono (g)	30	dos quais açúcares	26	Lípidos (g)	13	dos quais saturados (g)	8	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> Caraterístico do produto. Com aroma a chocolate e biscoito de chocolate.																																																															
Valor energético (kJ)	1100																																																																																		
Valor energético (kcal)	250																																																																																		
Proteínas (g)	4,5																																																																																		
Hidratos de Carbono (g)	30																																																																																		
dos quais açúcares	26																																																																																		
Lípidos (g)	13																																																																																		
dos quais saturados (g)	8																																																																																		
Fibras alimentares (g)	1,5																																																																																		
Sódio (g)	0,08																																																																																		
Informação ao consumidor / Alegações <u>Alergêneos / Ingredientes</u> <table border="0"> <tr><td>1 - Cereais contém glúten e produtos derivados</td><td><input checked="" 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 checked="" 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 contém glúten e produtos derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	2 - Crustáceos e produtos derivados	<input type="checkbox"/>	3 - Ovo e produtos derivados	<input checked="" 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>Textura / Consistência</u> Típico do produto. Cremoso e suave. <u>Gosto</u> Caraterístico do produto. Com sabor a chocolate e biscoito de chocolate.																																																					
1 - Cereais contém glúten e produtos derivados	<input checked="" type="checkbox"/>																																																																																		
2 - Crustáceos e produtos derivados	<input type="checkbox"/>																																																																																		
3 - Ovo e produtos derivados	<input checked="" 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>18</td> <td>meses</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Target	Min	Max	Temp. de armazen.	-18°C			Temp. de transport.	-18°C			Validade	18	meses																																																															
	Target	Min	Max																																																																																
Temp. de armazen.	-18°C																																																																																		
Temp. de transport.	-18°C																																																																																		
Validade	18	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>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	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																																																																														
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			
17050104	Data: 11.11.2010		
B&J 150ML CHOCOLATE FUDGE BROWNIE			
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 8000920704974 EAN Code TU: 8000920705018	
Unidade do consumidor <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 65 Largura (mm) 65 Altura (mm) 70 Volume (dm3) 0,3 Peso (bruto) (g) 134 Peso (líquido) (g) 119		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) 240 Largura (mm) 160 Altura (mm) 145 Volume (dm3) 1,8 Peso (bruto) (kg) 1,7 Peso (líquido) (kg) 1,5		Configuração <u>Configuração da embalagem</u> Unidades de consumo por caixas 12 Caixas por fiada 25 Caixas por palete 275 Fiada por palete 11	
Palete <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 1200 Largura (mm) 800 Altura (mm) 1763 Peso (líquido) (kg) 322 Peso (bruto) (kg) 387			
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:	