



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																							
19223805	Data: 11.07.2011																																																																																						
FEAST CHOCOLATE																																																																																							
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8722700800521 EAN Code TU: 8000920922385																																																																																						
<b>Informação Geral</b> <u>Descrição</u> FEAST CHOCOLATE  <u>Nome do Produto</u> FEAST CHOCOLATE  <u>Nome descritivo</u> Gelado aromatizado de chocolate com interior sólido aromatizado de chocolate (19%), cobertura aromatizada de chocolate (20%) e pedaços de biscoito (1,5%).  <u>Declaração de Ingredientes:</u> leite magro reconstituído, gordura vegetal, açúcar, água, xarope de glucose e frutose, lactose e proteínas lácteas, pasta de cacau, leite em pó, farinha de trigo, cacau magro em pó, emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos, lecitina de soja), espessantes (farinha de semente de alfarroba, goma de guar, carragenina), levedante químico (hidrogenocarbonato de amónio), sal. Vestígios de ovo, frutos secos e amendoins.		<b>Instruções</b> <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar.  <u>Utilização prevista:</u> Gelado Feast de chocolate.  <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador (-18°C).  <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 35 gelados Feast chocolate 75g acondicionados numa caixa de cartão canelado.																																																																																					
<b>Alegações / Declarações</b> <u>Valores nutricionais médios por 100g de produto:</u> <table border="0"> <tr><td>Valor energético (kJ)</td><td>1500</td></tr> <tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>370</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>3,5</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>27</td></tr> <tr><td>dos quais açúcares</td><td>24</td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td>27</td></tr> <tr><td>dos quais saturados (g)</td><td>16</td></tr> <tr><td>Fibra (g)</td><td>1</td></tr> <tr><td>Sódio (g)</td><td>0,13</td></tr> </table>		Valor energético (kJ)	1500	Valor energético (kcal)	370	Proteínas (g)	3,5	Hidratos de Carbono (g)	27	dos quais açúcares	24	Lípidos (g)	27	dos quais saturados (g)	16	Fibra (g)	1	Sódio (g)	0,13	<b>Características Organolépticas</b> Após preparação:  <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas.  <u>Cheiro</u> Característico a chocolate. Isento de odores estranhos.  <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto.																																																																			
Valor energético (kJ)	1500																																																																																						
Valor energético (kcal)	370																																																																																						
Proteínas (g)	3,5																																																																																						
Hidratos de Carbono (g)	27																																																																																						
dos quais açúcares	24																																																																																						
Lípidos (g)	27																																																																																						
dos quais saturados (g)	16																																																																																						
Fibra (g)	1																																																																																						
Sódio (g)	0,13																																																																																						
<b>Informação ao consumidor / Alegações</b> <u>Alergênicos / Ingredientes</u> <table border="0"> <tr><td>1 - Cereais contêm 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 checked="" 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 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 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 checked="" 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 - 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 chocolate. Isento de sabores estranhos.																																																									
1 - Cereais contêm 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 checked="" 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 - Tremoço e produtos à base de tremoço	<input type="checkbox"/>																																																																																						
14 - Moluscos e produtos à base de moluscos	<input type="checkbox"/>																																																																																						
		<b>Armazenamento / Condições de distribuição</b>  <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																																																																																					
<b>Análises Microbiológicas</b>  <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>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/g	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/g	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																									
19223805	Data: 11.07.2011																								
FEAST CHOCOLATE																									
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8722700800521 EAN Code TU: 8000920922385																								
<b>Unidade do consumidor</b> <u>Dimensões / Peso</u> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>Max</td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>190</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (g)</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (g)</td> <td>75</td> </tr> </table>			Max	Comprimento (mm)	190	Largura (mm)	60	Altura (mm)	30	Volume (dm3)	0,3	Peso (bruto) (g)	80	Peso (líquido) (g)	75	<b>Codificação e Rotulagem</b> <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)	190																								
Largura (mm)	60																								
Altura (mm)	30																								
Volume (dm3)	0,3																								
Peso (bruto) (g)	80																								
Peso (líquido) (g)	75																								
<b>Caixa / Saco etc</b> <u>Dimensões / Peso</u> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>Max</td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>297</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>166</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>185</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>9,1</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>3,2</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>2,9</td> </tr> </table>			Max	Comprimento (mm)	297	Largura (mm)	166	Altura (mm)	185	Volume (dm3)	9,1	Peso (bruto) (kg)	3,2	Peso (líquido) (kg)	2,9	<b>Configuração</b> <u>Configuração da embalagem</u> <table border="0"> <tr> <td>Unidades de consumo por caixas</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Caixas por fiada</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>Caixas por palete</td> <td>152</td> </tr> <tr> <td>Fiada por palete</td> <td>8</td> </tr> </table>		Unidades de consumo por caixas	35	Caixas por fiada	19	Caixas por palete	152	Fiada por palete	8
	Max																								
Comprimento (mm)	297																								
Largura (mm)	166																								
Altura (mm)	185																								
Volume (dm3)	9,1																								
Peso (bruto) (kg)	3,2																								
Peso (líquido) (kg)	2,9																								
Unidades de consumo por caixas	35																								
Caixas por fiada	19																								
Caixas por palete	152																								
Fiada por palete	8																								
<b>Palete</b> <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>1624</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>447</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>514</td> </tr> </table>			Max	Comprimento (mm)	1200	Largura (mm)	800	Altura (mm)	1624	Peso (líquido) (kg)	447	Peso (bruto) (kg)	514												
	Max																								
Comprimento (mm)	1200																								
Largura (mm)	800																								
Altura (mm)	1624																								
Peso (líquido) (kg)	447																								
Peso (bruto) (kg)	514																								
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																							