



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																																							
17339105	Data: 26.08.2013																																																																																																						
MAGNUM 140ml Vanilla/Choc CL4 x190 EW																																																																																																							
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8712100356773 EAN Code TU: 8000920733912																																																																																																						
Informação Geral Descrição MAGNUM 140ml Vanilla/Choc Nome do Produto Magnum baunilha e chocolate Nome descritivo Gelado de baunilha, xarope de chocolate (13,5%), pedaços de chocolate de leite (6%) e pedaços de chocolate (3,5%). Declaração de Ingredientes: LEITE magro reconstituído, açúcar, NATAS (13%), xarope de glucose e frutose, água, pasta de cacau¹, xarope de glucose, LACTOSE e proteínas lácteas (LEITE), manteiga de cacau¹, cacau magro em pó¹, LEITE em pó, MANTEIGA concentrada, gordura de coco, emulsionantes (E471, lecitina de SOJA, E442, E476), espessantes (E410, E412, E407, E401), aromatizantes, fibra de TRIGO, corante (E160a), maltodextrina. ¹Certificado Rainforest Alliance™.		Instruções Modo de preparação: Pronto a utilizar. Utilização prevista: Gelado Magnum Baunilha e chocolate. Instruções de Armazenamento Conservar no congelador (-18°C). Acondicionamento e embalagem: 12 gelados Magnum Vanilla chocolate 140ml acondicionados numa caixa de cartão canelado.																																																																																																					
Alegações / Declarações Valores nutricionais médios por 100g de produto: <table><tr><td>Energia (kJ/ kcal)</td><td>1000/ 240</td></tr><tr><td>Lípidos (g)</td><td>11</td></tr><tr><td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td><td>7</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g)</td><td>33</td></tr><tr><td>dos quais açúcares (g)</td><td>30</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>3</td></tr><tr><td>Sal (g)</td><td>0,12</td></tr></table>		Energia (kJ/ kcal)	1000/ 240	Lípidos (g)	11	dos quais ácidos gordos saturados (g)	7	Hidratos de carbono (g)	33	dos quais açúcares (g)	30	Proteínas (g)	3	Sal (g)	0,12	Características Organolépticas Após preparação: Aspecto / Cor Típico do produto, sem colorações estranhas. Cheiro Característico a baunilha e chocolate. Isento de odores estranhos. Textura / Consistência Típico do produto.																																																																																							
Energia (kJ/ kcal)	1000/ 240																																																																																																						
Lípidos (g)	11																																																																																																						
dos quais ácidos gordos saturados (g)	7																																																																																																						
Hidratos de carbono (g)	33																																																																																																						
dos quais açúcares (g)	30																																																																																																						
Proteínas (g)	3																																																																																																						
Sal (g)	0,12																																																																																																						
Informação ao consumidor / Alegações Alergêneos / Ingredientes <table><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 type="checkbox"/></td></tr><tr><td>4 - Peixe e produtos derivados</td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td>5 - Amêndoins 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> Isento de Declaração Isento de irradiação <input checked="" type="checkbox"/> Ingredientes geneticamente modificados 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 type="checkbox"/>	4 - Peixe e produtos derivados	<input type="checkbox"/>	5 - Amêndoins 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"/>	Gosto Característico a baunilha e 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 type="checkbox"/>																																																																																																						
4 - Peixe e produtos derivados	<input type="checkbox"/>																																																																																																						
5 - Amêndoins 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"/>																																																																																																						
Análises Microbiológicas <table><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					Armazenamento / Condições de distribuição <table><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	
	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																																																																																																						
	Target	Min	Max																																																																																																				
Temp. de armazen.	-18°C																																																																																																						
Temp. de transport.	-18°C																																																																																																						
Validade	24	meses																																																																																																					
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																																																																																																					

Endproduct Specification - Consumer Details			
17339105		Data: 26.08.2013	
MAGNUM 140ml Vanilla/Choc CL4 x190 EW			
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 8712100356773 EAN Code TU: 8000920733912	
Unidade do consumidor		Codificação e Rotulagem	
Dimensões / Peso		Requisitos de codificação e rotulagem	
Comprimento (mm)		79	
Largura (mm)		79	
Altura (mm)		70	
Volume (dm3)		0,1	
Peso (bruto) (g)		92	
Peso (líquido) (g)		68	
Caixa / Saco etc		Configuração	
Dimensões / Peso		Configuração da embalagem	
Comprimento (mm)		258	
Largura (mm)		173	
Altura (mm)		159	
Volume (dm3)		1,7	
Peso (bruto) (kg)		2,0	
Peso (líquido) (kg)		1,4	
Palete		Unidades de consumo por caixas 12	
Dimensões / Peso		Caixas por fiada 19	
Comprimento (mm)		1200	
Largura (mm)		800	
Altura (mm)		1740	
Peso (líquido) (kg)		239	
Peso (bruto) (kg)		316	
		Caixas por palete 190	
		Fiada por palete 10	
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:	