



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																							
15129013	Data: 03.06.2014																																																																																						
CORNETTO 120ML BUTTERMILK LEMON EB																																																																																							
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8000920588208 EAN Code TU: 8000920512906																																																																																						
Informação Geral <u>Descrição</u> CORNETTO BUTTERMILK LIMÃO <u>Nome do Produto</u> CORNETTO LIMÃO <u>Nome descritivo</u> Gelado aromatizado com limão, cone de bolacha (11%), cobertura aromatizada com chocolate (7%), xarope de limão (9%) e pedaços de chocolate branco (1%). <u>Declaração de Ingredientes:</u> LEITELHO (25%), água, açúcar, matérias gordas vegetais (coco, palma), farinha de TRIGO, sumo de limão à base de concentrado (5%), xarope de glucose, LEITELHO em pó, MANTEIGA concentrada, NATAS (1,2%), cacau magro em pó ¹ , xarope de glucose e frutose, manteiga de cacau, LEITE em pó, amido de batata, emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos, lecitina de girassol, fosfatídeos de amónio), espessantes (farinha de semente de alfarroba, goma de guar, carragenina), sal, açúcar caramelizado, aromatizantes, corante (carotenos). ¹ Certificado Rainforest Alliance™ (50% do cacau total).		Instruções <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Utilização prevista:</u> Cornetto de Limão. <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador (-18°C). <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 24 gelados de Cornetto Buttermilk lemon 120ml acondicionados numa caixa de cartão canelado.																																																																																					
Alegações / Declarações <u>Valores nutricionais médios por 100ml de produto:</u> <table border="0"> <tr> <td>Energia (kJ/ kcal)</td> <td>740/ 180</td> </tr> <tr> <td>Lípidos (g)</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>dos quais açúcares (g)</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>0,15</td> </tr> </table>		Energia (kJ/ kcal)	740/ 180	Lípidos (g)	8	dos quais ácidos gordos saturados (g)	6	Hidratos de carbono (g)	23	dos quais açúcares (g)	18	Proteínas (g)	2	Sal (g)	0,15	Características Organolépticas Após preparação: <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas. <u>Cheiro</u> Típico do produto, a limão e bolacha. <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto. <u>Gosto</u> Típico do produto, a limão e bolacha.																																																																							
Energia (kJ/ kcal)	740/ 180																																																																																						
Lípidos (g)	8																																																																																						
dos quais ácidos gordos saturados (g)	6																																																																																						
Hidratos de carbono (g)	23																																																																																						
dos quais açúcares (g)	18																																																																																						
Proteínas (g)	2																																																																																						
Sal (g)	0,15																																																																																						
Informação ao consumidor / Alegações <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 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 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> <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 type="checkbox"/>	4 - Peixe e produtos derivados	<input type="checkbox"/>	5 - Amêndoas e produtos derivados	<input 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 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 armaz.</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>15</td> <td>meses</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Target	Min	Max	Temp. de armaz.	-18°C			Temp. de transport.	-18°C			Validade	15	meses																																									
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 - Amêndoas e produtos derivados	<input 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 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"/>																																																																																						
	Target	Min	Max																																																																																				
Temp. de armaz.	-18°C																																																																																						
Temp. de transport.	-18°C																																																																																						
Validade	15	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>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																									
15129013	Data: 03.06.2014																								
CORNETTO 120ML BUTTERMILK LEMON EB																									
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 8000920588208 EAN Code TU: 8000920512906																							
Unidade do consumidor Dimensões / Peso <table border="0"> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;"><i>Max</i></td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td style="text-align: right;">61</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td style="text-align: right;">61</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td style="text-align: right;">160</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td style="text-align: right;">0,6</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (g)</td> <td style="text-align: right;">89</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (g)</td> <td style="text-align: right;">86</td> </tr> </table>			<i>Max</i>	Comprimento (mm)	61	Largura (mm)	61	Altura (mm)	160	Volume (dm3)	0,6	Peso (bruto) (g)	89	Peso (líquido) (g)	86	Codificação e Rotulagem Requisitos de codificação e rotulagem Cada produto deve ser codificado de acordo com os requisitos de codificação da Unilever. Todos os requisitos devem ser claros e legíveis. Configuração Configuração da embalagem <table border="0"> <tr> <td>Unidades de consumo por caixas</td> <td style="text-align: right;">24</td> </tr> <tr> <td>Caixas por fiada</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> <tr> <td>Caixas por palete</td> <td style="text-align: right;">162</td> </tr> <tr> <td>Fiada por palete</td> <td style="text-align: right;">9</td> </tr> </table>		Unidades de consumo por caixas	24	Caixas por fiada	18	Caixas por palete	162	Fiada por palete	9
	<i>Max</i>																								
Comprimento (mm)	61																								
Largura (mm)	61																								
Altura (mm)	160																								
Volume (dm3)	0,6																								
Peso (bruto) (g)	89																								
Peso (líquido) (g)	86																								
Unidades de consumo por caixas	24																								
Caixas por fiada	18																								
Caixas por palete	162																								
Fiada por palete	9																								
Caixa / Saco etc Dimensões / Peso <table border="0"> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;"><i>Max</i></td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td style="text-align: right;">295</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td style="text-align: right;">168</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td style="text-align: right;">171</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td style="text-align: right;">0,8</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td style="text-align: right;">2,3</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td style="text-align: right;">2,1</td> </tr> </table>			<i>Max</i>	Comprimento (mm)	295	Largura (mm)	168	Altura (mm)	171	Volume (dm3)	0,8	Peso (bruto) (kg)	2,3	Peso (líquido) (kg)	2,1										
	<i>Max</i>																								
Comprimento (mm)	295																								
Largura (mm)	168																								
Altura (mm)	171																								
Volume (dm3)	0,8																								
Peso (bruto) (kg)	2,3																								
Peso (líquido) (kg)	2,1																								
Palete Dimensões / Peso <table border="0"> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;"><i>Max</i></td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td style="text-align: right;">1200</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td style="text-align: right;">800</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td style="text-align: right;">1689</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td style="text-align: right;">334</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td style="text-align: right;">398</td> </tr> </table>			<i>Max</i>	Comprimento (mm)	1200	Largura (mm)	800	Altura (mm)	1689	Peso (líquido) (kg)	334	Peso (bruto) (kg)	398												
	<i>Max</i>																								
Comprimento (mm)	1200																								
Largura (mm)	800																								
Altura (mm)	1689																								
Peso (líquido) (kg)	334																								
Peso (bruto) (kg)	398																								
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																							