



Endproduct Specificaction - Consumer Details																																																																																									
17050012		Data: 17.10.2011																																																																																							
B&J 150 ml Chunky Monkey																																																																																									
CONFIDENCIAL		EAN Code CU:		8000920704967																																																																																					
		EAN Code TU:		8000920705001																																																																																					
Informação Geral <u>Descrição</u> Chunky monkey <u>Nome do Produto</u> Chunky monkey <u>Nome descritivo</u> Gelado de banana com pedaços de chocolate (8%) e nozes (5,5%) <u>Declaração de Ingredientes:</u> Natas (25%), açúcar*, água, leite magro condensado, nozes, banana (4,5%)*, xarope de glucose e frutose, gordura vegetal, gema de ovo, cacau magro em pó*, sumo de limão à base de concentrado, espessantes (goma de guar, carragenina), emulsionante (lecitina de soja), gordura láctea, aromatizantes. * Ingredientes de comércio justo: 43% de matéria seca. Vestígios de outros frutos secos e amendoins		Instruções <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Utilização prevista:</u> Gelado de banana com pedaços de chocolate e nozes. <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><tr><td>Valor energético (kJ)</td><td>1200</td></tr><tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>290</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>4,5</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>28</td></tr><tr><td>dos quais açúcares</td><td>27</td></tr><tr><td>Lípidos (g)</td><td>18</td></tr><tr><td>dos quais saturados (g)</td><td>10</td></tr><tr><td>Fibras alimentares (g)</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Sódio (g)</td><td>0,04</td></tr></table>		Valor energético (kJ)	1200	Valor energético (kcal)	290	Proteínas (g)	4,5	Hidratos de Carbono (g)	28	dos quais açúcares	27	Lípidos (g)	18	dos quais saturados (g)	10	Fibras alimentares (g)	1,5	Sódio (g)	0,04	Características Organolépticas Após preparação: <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas. <u>Cheiro</u> Caraterístico do produto. Com aroma a banana, chocolate e nozes.																																																																					
Valor energético (kJ)	1200																																																																																								
Valor energético (kcal)	290																																																																																								
Proteínas (g)	4,5																																																																																								
Hidratos de Carbono (g)	28																																																																																								
dos quais açúcares	27																																																																																								
Lípidos (g)	18																																																																																								
dos quais saturados (g)	10																																																																																								
Fibras alimentares (g)	1,5																																																																																								
Sódio (g)	0,04																																																																																								
Informação ao consumidor / Alegações <u>Alergêneos / Ingredientes</u> <table><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 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 rijas</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr><tr><td>9 - Azeites 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 - Tremço e produtos à base de tremço</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 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 rijas	<input checked="" type="checkbox"/>	9 - Azeites 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 - Tremço e produtos à base de tremço	<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 banana, chocolate e nozes.																																																											
1 - Cereais contêm glúten e produtos derivados	<input 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 rijas	<input checked="" type="checkbox"/>																																																																																								
9 - Azeites 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 - Tremço e produtos à base de tremço	<input type="checkbox"/>																																																																																								
14 - Moluscos e produtos à base de moluscos	<input type="checkbox"/>																																																																																								
		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>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><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><tr><td>Enterobacteriaceae</td><td>cfu/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</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					Enterobacteriaceae	cfu/g	5	2	10	100
	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																																																																																								
Enterobacteriaceae	cfu/g	5	2	10	100																																																																																				
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																																																																																							

Endproduct Specification - Consumer Details		 Unilever	
17050012	Data: 17.10.2011		
B&J 150 ml Chunky Monkey			
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 8000920704967 EAN Code TU: 8000920705001	
Unidade do consumidor <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 80 Largura (mm) 80 Altura (mm) 71,5 Volume (dm3) 0,5 Peso (bruto) (g) 138 Peso (líquido) (g) 117		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) 1,4		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) 1758 Peso (líquido) (kg) 389 Peso (bruto) (kg) 488			
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:	