



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																							
12212506	Data: 29.0.2010																																																																																						
ROL 90ml PTx216EW																																																																																							
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 85904538 EAN Code TU: 5900700221253																																																																																						
<b>Informação Geral</b> <u>Descrição</u> ROL 90ml PTx216  <u>Nome do Produto</u> ROL 90ml PTx216  <u>Nome descritivo</u> Gelado aromatizado de caramelo, gelado aromatizado de cacau e gelado aromatizado de cacau com cobertura de chocolate (12%).  <u>Declaração de Ingredientes:</u> Leite magro reconstituído (55%), gordura vegetal, açúcar, xarope de glucose e frutose, leite magro em pó, lactose e proteínas lácteas, pasta de cacau, cacau magro em pó (0.6%), extracto de malte (0.6%), emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos, lecitina de soja), aromatizantes, espessantes (farinha de semente de alfarroba, goma de guar, carragenina), corante (carotenos).		<b>Instruções</b> <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar.  <u>Utilização prevista:</u> Gelado Rol.  <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador a -18°C.  <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 35 gelados Rol 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>1200</td></tr> <tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>280</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>3.5</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>23</td></tr> <tr><td>dos quais açúcares</td><td>21</td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td>19</td></tr> <tr><td>dos quais saturados (g)</td><td>17</td></tr> <tr><td>Fibras alimentares (g)</td><td>0.9</td></tr> <tr><td>Sódio (g)</td><td>0.06</td></tr> </table>		Valor energético (kJ)	1200	Valor energético (kcal)	280	Proteínas (g)	3.5	Hidratos de Carbono (g)	23	dos quais açúcares	21	Lípidos (g)	19	dos quais saturados (g)	17	Fibras alimentares (g)	0.9	Sódio (g)	0.06	<b>Características Organolépticas</b> Após preparação:  <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto.  <u>Cheiro</u> Típico a caramelo e chocolate. Isento de odores estranhos.  <u>Textura / Consistência</u> Suave.  <u>Gosto</u> Típico a caramelo e chocolate. Isento de sabores estranhos.																																																																			
Valor energético (kJ)	1200																																																																																						
Valor energético (kcal)	280																																																																																						
Proteínas (g)	3.5																																																																																						
Hidratos de Carbono (g)	23																																																																																						
dos quais açúcares	21																																																																																						
Lípidos (g)	19																																																																																						
dos quais saturados (g)	17																																																																																						
Fibras alimentares (g)	0.9																																																																																						
Sódio (g)	0.06																																																																																						
<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 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 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> <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 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"/>	<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																																									
1 - Cereais contêm glúten e produtos derivados	<input 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 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"/>																																																																																						
	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/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>1000</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	1000	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/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	1000	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			
12212506	Data: 29.0.2010		
ROL 90ml PTx216EW			
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 85904538 EAN Code TU: 5900700221253	
<b>Unidade do consumidor</b> <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 100 Largura (mm) 41 Altura (mm) 30 Volume (dm3) 0.1 Peso (bruto) (g) 60 Peso (líquido) (g) 58		<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.	
<b>Caixa / Saco etc</b> <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 298 Largura (mm) 132 Altura (mm) 183 Volume (dm3) 7.2 Peso (bruto) (kg) 2.2 Peso (líquido) (kg) 2.0		<b>Configuração</b> <u>Configuração da embalagem</u> Unidades de consumo por caixas 35 Caixas por fiada 24 Caixas por palete 216 Fiada por palete 9	
<b>Palete</b> <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 1200 Largura (mm) 800 Altura (mm) 1792 Peso (líquido) (kg) 438 Peso (bruto) (kg) 498			
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:	