



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																							
10007401	Data: 23.04.2009																																																																																						
CORNETTO CHOCOLATE																																																																																							
CONFIDENCIAL																																																																																							
		EAN Code CU:	8000920500330																																																																																				
		EAN Code TU:	5601104000740																																																																																				
<b>Informação Geral</b> <u>Descrição</u> CORNETTO CHOCOLATE  <u>Nome do Produto</u> CORNETTO CHOCOLATE  <u>Nome descritivo</u> Gelado de chocolate e gelado aromatizado de baunilha, xarope de chocolate (7%), cone de bolacha, cobertura aromatizada de chocolate (10%) e pedaços de avelã (1%), chocolate negro (1%) e merengue.  <u>Declaração de Ingredientes:</u> Leite magro reconstituído, açúcar, gordura vegetal, xarope de glucose e frutose, farinha de trigo, cacau magro em pó, pedaços de avelã, chocolate negro, lactose e proteínas lácteas, xarope de glucose em pó, chocolate de leite, amido de batata, emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos, lecitina de girassol, fosfatidato de amónio), espessantes (alginato de sódio, farinha de semente de alfarroba), sal, fibra de trigo, leite magro em pó, xarope de açúcar caramelizado, maltodextrina, aromatizantes naturais, xarope de glucose, amido de trigo, proteína láctea, clara de ovo.  [Vestígios de outros frutos secos e amendoins].		<b>Instruções</b> <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar.  <u>Utilização prevista:</u> Cornetto de chocolate.  <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador a -18°C.  <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 40 gelados Cornetto chocolate 75g acondicionados numa caixa de cartão canelado.  <b>Características Organolépticas</b> Após preparação:  <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas.																																																																																					
<b>Alegações / Declarações</b> <u>Valores nutricionais médios por 100g de produto:</u> <table border="0"> <tr><td>Valor energético (kJ)</td><td>1300</td></tr> <tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>310</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>4</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>36</td></tr> <tr><td>dos quais açúcares</td><td>25</td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td>17</td></tr> <tr><td>dos quais saturados (g)</td><td>14</td></tr> <tr><td>Fibras alimentares (g)</td><td>2</td></tr> <tr><td>Sódio (g)</td><td>0,11</td></tr> </table>		Valor energético (kJ)	1300	Valor energético (kcal)	310	Proteínas (g)	4	Hidratos de Carbono (g)	36	dos quais açúcares	25	Lípidos (g)	17	dos quais saturados (g)	14	Fibras alimentares (g)	2	Sódio (g)	0,11	<u>Cheiro</u> Odor a baunilha e chocolate. Isento de odores estranhos.  <u>Textura / Consistência</u> Característico do produto.  <u>Gosto</u> Sabor a baunilha, chocolate, bolacha, avelã e merengue. Isento de sabores estranhos.																																																																			
Valor energético (kJ)	1300																																																																																						
Valor energético (kcal)	310																																																																																						
Proteínas (g)	4																																																																																						
Hidratos de Carbono (g)	36																																																																																						
dos quais açúcares	25																																																																																						
Lípidos (g)	17																																																																																						
dos quais saturados (g)	14																																																																																						
Fibras alimentares (g)	2																																																																																						
Sódio (g)	0,11																																																																																						
<b>Informação ao consumidor / Alegações</b> <u>Alérgenos / 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 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 - 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 type="checkbox"/>	7 - Leite e produtos derivados (inclui lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	8 - Frutos de casca rijas	<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>16</td> <td>meses</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Target	Min	Max	Temp. de armazen.	-18°C			Temp. de transport.	-18°C			Validade	16	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 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 type="checkbox"/>																																																																																						
7 - Leite e produtos derivados (inclui lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>																																																																																						
8 - Frutos de casca rijas	<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"/>																																																																																						
	Target	Min	Max																																																																																				
Temp. de armazen.	-18°C																																																																																						
Temp. de transport.	-18°C																																																																																						
Validade	16	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>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				
	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																																																																																						
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																																																																																					

Endproduct Specification - Consumer Details																									
10007401	Data: 23.04.2009																								
CORNETTO CHOCOLATE																									
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8000920500330 EAN Code TU: 5601104000740																								
<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>60</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>167</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (g)</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (g)</td> <td>75</td> </tr> </table>			Max	Comprimento (mm)	60	Largura (mm)	60	Altura (mm)	167	Volume (dm3)	0,7	Peso (bruto) (g)	78	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)	60																								
Largura (mm)	60																								
Altura (mm)	167																								
Volume (dm3)	0,7																								
Peso (bruto) (g)	78																								
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>330</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>197</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>11,8</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>3,1</td> </tr> </table>			Max	Comprimento (mm)	330	Largura (mm)	197	Altura (mm)	182	Volume (dm3)	11,8	Peso (bruto) (kg)	3,5	Peso (líquido) (kg)	3,1	<b>Configuração</b> <u>Configuração da embalagem</u> <table border="0"> <tr> <td>Unidades de consumo por caixas</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Caixas por fiada</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Caixas por palete</td> <td>126</td> </tr> <tr> <td>Fiada por palete</td> <td>9</td> </tr> </table>		Unidades de consumo por caixas	40	Caixas por fiada	14	Caixas por palete	126	Fiada por palete	9
	Max																								
Comprimento (mm)	330																								
Largura (mm)	197																								
Altura (mm)	182																								
Volume (dm3)	11,8																								
Peso (bruto) (kg)	3,5																								
Peso (líquido) (kg)	3,1																								
Unidades de consumo por caixas	40																								
Caixas por fiada	14																								
Caixas por palete	126																								
Fiada por palete	9																								
<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>1788</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>391</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>467</td> </tr> </table>			Max	Comprimento (mm)	1200	Largura (mm)	800	Altura (mm)	1788	Peso (líquido) (kg)	391	Peso (bruto) (kg)	467												
	Max																								
Comprimento (mm)	1200																								
Largura (mm)	800																								
Altura (mm)	1788																								
Peso (líquido) (kg)	391																								
Peso (bruto) (kg)	467																								
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																							