



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																							
17529202	Data: 12.12.2013																																																																																						
CORNETTO CHOC N BALL 160ml																																																																																							
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8712100486517 EAN Code TU: 8000920752920																																																																																						
Informação Geral <u>Descrição</u> CORNETTO CHOC N BALL 160ml <u>Nome do Produto</u> CORNETTO CHOC N BALL <u>Nome descritivo</u> Gelado de baunilha com pedaços de chocolate de leite (6%), cone de bolacha (14%), coberto com chocolate de leite (14%) e pedaços de amêndoa (2,5%) <u>Declaração de Ingredientes:</u> Leite magro concentrado, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo, manteiga de cacau*, leite magro em pó, xarope de glucose e frutose, amêndoas, manteiga concentrada, lactose e proteínas lácteas, pasta de cacau*, emulsionantes (lecitina de soja, fosfatídeos de amônio, mono e diglicéridos de ácidos gordos, polirricinoleato de poliglicerol), amido de trigo, cacau magro em pó*, açúcar caramelizado, espessantes (farinha de semente de alfarroba, carragenina), sal, aromatizantes, corante (carotenos). Pode conter: outros frutos secos e amendoins. *Certificado Rainforest Alliance™.		Instruções <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Utilização prevista:</u> Gelado Cornetto de chocolate com pedaços de amêndoa. <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador (-18°C). <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 20 embalagens de Cornetto Choc N' Ball 160ml, acondicionadas numa caixa de cartão canelado.																																																																																					
Alegações / Declarações <u>Valores nutricionais médios por 100g de produto:</u> <table border="0"> <tr> <td>Energia (kJ/ kcal)</td> <td>1500/ 360</td> </tr> <tr> <td>Lípidos (g)</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td>dos quais açúcares (g)</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>0,13</td> </tr> </table>		Energia (kJ/ kcal)	1500/ 360	Lípidos (g)	17	dos quais ácidos gordos saturados (g)	11	Hidratos de carbono (g)	46	dos quais açúcares (g)	30	Proteínas (g)	5	Sal (g)	0,13	Características Organolépticas Após preparação: <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas. <u>Cheiro</u> Característico a chocolate, bolacha e amêndoa. Isento de odores estranhos. <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto. <u>Gosto</u> Característico a chocolate, bolacha e amêndoa. Isento de sabores estranhos.																																																																							
Energia (kJ/ kcal)	1500/ 360																																																																																						
Lípidos (g)	17																																																																																						
dos quais ácidos gordos saturados (g)	11																																																																																						
Hidratos de carbono (g)	46																																																																																						
dos quais açúcares (g)	30																																																																																						
Proteínas (g)	5																																																																																						
Sal (g)	0,13																																																																																						
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 - Amendoins 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 rija</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 type="checkbox"/>	4 - Peixe e produtos derivados	<input type="checkbox"/>	5 - Amendoins 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 rija	<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"/>	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 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 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 - Amendoins 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 rija	<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	24	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/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																									
17529202	Data: 12.12.2013																								
CORNETTO CHOC N BALL 160ml																									
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8712100486517 EAN Code TU: 8000920752920																								
Unidade do consumidor Dimensões / Peso <table border="0"> <tr> <td></td> <td><i>Max</i></td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>225</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (g)</td> <td>99</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (g)</td> <td>121</td> </tr> </table>			<i>Max</i>	Comprimento (mm)	225	Largura (mm)	75	Altura (mm)	60	Volume (dm3)	0,2	Peso (bruto) (g)	99	Peso (líquido) (g)	121	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.									
	<i>Max</i>																								
Comprimento (mm)	225																								
Largura (mm)	75																								
Altura (mm)	60																								
Volume (dm3)	0,2																								
Peso (bruto) (g)	99																								
Peso (líquido) (g)	121																								
Caixa / Saco etc Dimensões / Peso <table border="0"> <tr> <td></td> <td><i>Max</i></td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>352</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>220</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>3,2</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>2,6</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>2,0</td> </tr> </table>			<i>Max</i>	Comprimento (mm)	352	Largura (mm)	140	Altura (mm)	220	Volume (dm3)	3,2	Peso (bruto) (kg)	2,6	Peso (líquido) (kg)	2,0	Configuração Configuração da embalagem <table border="0"> <tr> <td>Unidades de consumo por caixas</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Caixas por fiada</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Caixas por palete</td> <td>126</td> </tr> <tr> <td>Fiada por palete</td> <td>7</td> </tr> </table>		Unidades de consumo por caixas	20	Caixas por fiada	18	Caixas por palete	126	Fiada por palete	7
	<i>Max</i>																								
Comprimento (mm)	352																								
Largura (mm)	140																								
Altura (mm)	220																								
Volume (dm3)	3,2																								
Peso (bruto) (kg)	2,6																								
Peso (líquido) (kg)	2,0																								
Unidades de consumo por caixas	20																								
Caixas por fiada	18																								
Caixas por palete	126																								
Fiada por palete	7																								
Palete Dimensões / Peso <table border="0"> <tr> <td></td> <td><i>Max</i></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>1690</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>355</td> </tr> </table>			<i>Max</i>	Comprimento (mm)	1200	Largura (mm)	800	Altura (mm)	1690	Peso (líquido) (kg)	250	Peso (bruto) (kg)	355												
	<i>Max</i>																								
Comprimento (mm)	1200																								
Largura (mm)	800																								
Altura (mm)	1690																								
Peso (líquido) (kg)	250																								
Peso (bruto) (kg)	355																								
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																							