



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																							
10007004	Data: 08.05.2009																																																																																						
CORNETTO MORANGO																																																																																							
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 5601104000641 EAN Code TU: 5601104000702																																																																																					
<b>Informação Geral</b> <u>Descrição</u> CORNETTO MORANGO  <u>Nome do Produto</u> CORNETTO MORANGO  <u>Nome descritivo</u> Gelado aromatizado de morango e baunilha com xarope de morango (14%), cone de bolacha e cobertura aromatizada de chocolate (7%)  <u>Declaração de Ingredientes:</u> Leite magro reconstituído, açúcar, gordura vegetal, xarope de glucose e frutose, farinha de trigo, sumo de morango à base de concentrado (4%), morangos (3%), lactose e proteínas lácteas, puré de morango (1,5%), dextrose, cacau magro em pó, amido de batata, leite magro em pó, espessantes (farinha de semente de alfarroba, alginato de sódio, goma de guar), emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos, lecitina de girassol, fosfatidato de amónio), corantes (ácido carminico, anato), regulador de acidez (ácido cítrico), fibra de trigo, sal, aromatizantes naturais, xarope de açúcar caramelizado, maltodextrina.		<b>Instruções</b> <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar.  <u>Utilização prevista:</u> Cornetto de morango.  <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar a -18°C.  <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 40 gelados Cornetto morango 75g 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>1000</td></tr> <tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>240</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>3,5</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>37</td></tr> <tr><td>dos quais açúcares</td><td>27</td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td>9</td></tr> <tr><td>dos quais saturados (g)</td><td>8</td></tr> <tr><td>Fibras alimentares (g)</td><td>0,8</td></tr> <tr><td>Sódio (g)</td><td>0,09</td></tr> </table>		Valor energético (kJ)	1000	Valor energético (kcal)	240	Proteínas (g)	3,5	Hidratos de Carbono (g)	37	dos quais açúcares	27	Lípidos (g)	9	dos quais saturados (g)	8	Fibras alimentares (g)	0,8	Sódio (g)	0,09	<b>Características Organolépticas</b> Após preparação:  <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas.  <u>Cheiro</u> Morango, baunilha, chocolate e bolacha. Isento de odores estranhos.  <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto.  <u>Gosto</u> Morango, baunilha, chocolate e bolacha. Isento de sabores estranhos.																																																																			
Valor energético (kJ)	1000																																																																																						
Valor energético (kcal)	240																																																																																						
Proteínas (g)	3,5																																																																																						
Hidratos de Carbono (g)	37																																																																																						
dos quais açúcares	27																																																																																						
Lípidos (g)	9																																																																																						
dos quais saturados (g)	8																																																																																						
Fibras alimentares (g)	0,8																																																																																						
Sódio (g)	0,09																																																																																						
<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 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>		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"/>	<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 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 armazen.	-18°C																																																																																						
Temp. de transport.	-18°C																																																																																						
Validade	16	meses																																																																																					
<u>Isento de Declaração</u> Isento de irradiação <input checked="" type="checkbox"/> <u>Ingredientes geneticamente modificados</u> Rotulagem GM dispensável <input checked="" type="checkbox"/>																																																																																							
<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/g</td><td>5</td><td></td><td></td><td>100</td></tr> <tr><td>Salmonella</td><td>cfu/25g</td><td>5</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></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></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> <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			100	Salmonella	cfu/25g	5				Staphylococcus aureus	cfu/g					Bacillus cereus	cfu/g					Clostridium perfringens	cfu/g					Staphylococci coag. Pos.	cfu/g					Aeróbios mesófilos totais	cfu/g					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			100																																																																																		
Salmonella	cfu/25g	5																																																																																					
Staphylococcus aureus	cfu/g																																																																																						
Bacillus cereus	cfu/g																																																																																						
Clostridium perfringens	cfu/g																																																																																						
Staphylococci coag. Pos.	cfu/g																																																																																						
Aeróbios mesófilos totais	cfu/g																																																																																						
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			
10007004	Data: 08.05.2009		
CORNETTO MORANGO			
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 5601104000641 EAN Code TU: 5601104000702	
<b>Unidade do consumidor</b> <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) N.A. Largura (mm) N.A. Altura (mm) N.A. Volume (dm3) N.A. 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.	
<b>Caixa / Saco etc</b> <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 330 Largura (mm) 197 Altura (mm) 182 Volume (dm3) 11,8 Peso (bruto) (kg) 3,3 Peso (líquido) (kg) 3,1		<b>Configuração</b> <u>Configuração da embalagem</u> 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> Comprimento (mm) 1200 Largura (mm) 800 Altura (mm) 1788 Peso (líquido) (kg) 396 Peso (bruto) (kg) 444			
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:	