



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																							
27682001	Data: 22.04.2014																																																																																						
YOGOO 140ML FOREST FRUITS EB																																																																																							
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8712100550539 EAN Code TU: 8000920768204																																																																																						
<b>Informação Geral</b> <u>Descrição</u> YOGOO 140ML FOREST FRUITS  <u>Nome do Produto</u> Yogoo frutos silvestres  <u>Nome descritivo</u> Gelado com iogurte (40%) e xarope de frutos vermelhos (9%).  <u>Declaração de Ingredientes:</u> IOGURTE, LEITE magro reconstituído, açúcar, xarope de glucose e frutose, gordura de coco, sumo de amora à base de concentrado (3%), puré de morango (1%), LACTOSE e proteínas lácteas (LEITE), puré de framboesa (0,5%), LEITE magro em pó ou concentrado, espessante (farinha de semente de alfarroba), emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), regulador de acidez (ácido cítrico), aromatizante.		<b>Instruções</b> <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar.  <u>Utilização prevista:</u> Gelado com iogurte e frutos vermelhos.  <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador (-18°C).  <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 20 embalagens de gelados Yogoo Forest Fruits 140ml acondicionadas numa caixa de cartão canelado.																																																																																					
<b>Alegações / Declarações</b> <u>Valores nutricionais médios por 100g de produto:</u> <table border="0"> <tr> <td>Energia (kJ/ kcal)</td> <td>831/ 198</td> </tr> <tr> <td>Lípidos (g)</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td>8,4</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>dos quais açúcares (g)</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>2,9</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>0,11</td> </tr> </table>		Energia (kJ/ kcal)	831/ 198	Lípidos (g)	9,5	dos quais ácidos gordos saturados (g)	8,4	Hidratos de carbono (g)	25	dos quais açúcares (g)	25	Proteínas (g)	2,9	Sal (g)	0,11	<b>Características Organolépticas</b> Após preparação:  <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas.  <u>Cheiro</u> Característico a iogurte e frutos vermelhos. Isento de odores estranhos.  <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto.  <u>Gosto</u> Característico a iogurte e frutos vermelhos. Isento de sabores estranhos.																																																																							
Energia (kJ/ kcal)	831/ 198																																																																																						
Lípidos (g)	9,5																																																																																						
dos quais ácidos gordos saturados (g)	8,4																																																																																						
Hidratos de carbono (g)	25																																																																																						
dos quais açúcares (g)	25																																																																																						
Proteínas (g)	2,9																																																																																						
Sal (g)	0,11																																																																																						
<b>Informação ao consumidor / Alegações</b> <u>Alergêneos / 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 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 - 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 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 - Tremço e produtos à base de tremço	<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 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 - Tremço e produtos à base de tremço	<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>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																									
27682001	Data: 22.04.2014																								
YOGOO 140ML FOREST FRUITS EB																									
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8712100550539 EAN Code TU: 8000920768204																								
<b>Unidade do consumidor</b> <b>Dimensões / Peso</b> <table border="0"> <tr> <td></td> <td><i>Max</i></td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>79</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>79</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>64</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (g)</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (g)</td> <td>80</td> </tr> </table>			<i>Max</i>	Comprimento (mm)	79	Largura (mm)	79	Altura (mm)	64	Volume (dm3)	0,1	Peso (bruto) (g)	90	Peso (líquido) (g)	80	<b>Codificação e Rotulagem</b> <b>Requisitos de codificação e rotulagem</b> 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)	79																								
Largura (mm)	79																								
Altura (mm)	64																								
Volume (dm3)	0,1																								
Peso (bruto) (g)	90																								
Peso (líquido) (g)	80																								
<b>Caixa / Saco etc</b> <b>Dimensões / Peso</b> <table border="0"> <tr> <td></td> <td><i>Max</i></td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>418</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>142</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>2,2</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>1,6</td> </tr> </table>			<i>Max</i>	Comprimento (mm)	418	Largura (mm)	182	Altura (mm)	142	Volume (dm3)	2,2	Peso (bruto) (kg)	2,0	Peso (líquido) (kg)	1,6	<b>Configuração</b> <b>Configuração da embalagem</b> <table border="0"> <tr> <td>Unidades de consumo por caixas</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Caixas por fiada</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Caixas por palete</td> <td>132</td> </tr> <tr> <td>Fiada por palete</td> <td>11</td> </tr> </table>		Unidades de consumo por caixas	20	Caixas por fiada	12	Caixas por palete	132	Fiada por palete	11
	<i>Max</i>																								
Comprimento (mm)	418																								
Largura (mm)	182																								
Altura (mm)	142																								
Volume (dm3)	2,2																								
Peso (bruto) (kg)	2,0																								
Peso (líquido) (kg)	1,6																								
Unidades de consumo por caixas	20																								
Caixas por fiada	12																								
Caixas por palete	132																								
Fiada por palete	11																								
<b>Palete</b> <b>Dimensões / Peso</b> <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>1712</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>211</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>286</td> </tr> </table>			<i>Max</i>	Comprimento (mm)	1200	Largura (mm)	800	Altura (mm)	1712	Peso (líquido) (kg)	211	Peso (bruto) (kg)	286												
	<i>Max</i>																								
Comprimento (mm)	1200																								
Largura (mm)	800																								
Altura (mm)	1712																								
Peso (líquido) (kg)	211																								
Peso (bruto) (kg)	286																								
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																							