



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																									
18174116	Data: 13.12.2013																																																																																								
MAGNUM 110ml Mint CL1																																																																																									
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 80111351 EAN Code TU: 8000920817414																																																																																								
Informação Geral <u>Descrição</u> MAGNUM MINT <u>Nome do Produto</u> MAGNUM MINT 110 ML <u>Nome descritivo</u> Gelado de menta coberto com chocolate de leite (25%) e pedaços de açúcar (2,5%) <u>Declaração de Ingredientes:</u> LEITE magro reconstituído, açúcar, manteiga de cacau ¹ , pasta de cacau ¹ , gordura de coco, xarope de glucose, xarope de glucose e frutose, LEITE em pó, LEITE magro concentrado, MANTEIGA concentrada, emulsionantes (E471, lecitina de SOJA, E476), LACTOSE e proteínas lácteas (LEITE), espessantes (E410, E412, E407), aromatizantes (contém leite). ¹ Certificado Rainforest Alliance™		Instruções <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Utilização prevista:</u> Pronto a consumir <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador (-18°C). <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 20 gelados acondicionados 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>1300/ 300</td> </tr> <tr> <td>Lípidos (g)</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos (g)</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>32</td> </tr> <tr> <td>dos quais açúcares (g)</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>0,11</td> </tr> </table>		Energia (kJ/ kcal)	1300/ 300	Lípidos (g)	18	dos quais ácidos gordos (g)	12	Hidratos de carbono (g)	32	dos quais açúcares (g)	30	Proteínas (g)	3	Sal (g)	0,11	Características Organolépticas Após preparação: <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas. <u>Cheiro</u> Característico do produto. Isento de odores estranhos. <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto.																																																																									
Energia (kJ/ kcal)	1300/ 300																																																																																								
Lípidos (g)	18																																																																																								
dos quais ácidos gordos (g)	12																																																																																								
Hidratos de carbono (g)	32																																																																																								
dos quais açúcares (g)	30																																																																																								
Proteínas (g)	3																																																																																								
Sal (g)	0,11																																																																																								
Informação ao consumidor / Alegações <u>Alergênicos / Ingredientes</u> 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 - Tremço e produtos à base de tremço <input type="checkbox"/> 14 - Moluscos e produtos à base de moluscos <input type="checkbox"/> <u>Isento de Declaração</u> Isento de irradiação <input checked="" type="checkbox"/> <u>Ingredientes geneticamente modificados</u> Rotulagem GM dispensável <input checked="" type="checkbox"/>		Gosto Característico do produto. Isento de sabores estranhos. 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 armaz.</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 armaz.	-18°C			Temp. de transport.	-18°C			Validade	24	meses																																																																					
	Target	Min	Max																																																																																						
Temp. de armaz.	-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/g</td> <td>0</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></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>cfu/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</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	0	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					Coliformes	cfu/g	5	2	10	100	Leveduras	cfu/g					Bolores	cfu/g					Cl.Sulfito Redutores	cfu/g				
	UOM	n	c	m	M																																																																																				
Escherichia coli	cfu/g																																																																																								
Listeria monocytogenes	cfu/g	0	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																																																																																								
Coliformes	cfu/g	5	2	10	100																																																																																				
Leveduras	cfu/g																																																																																								
Bolores	cfu/g																																																																																								
Cl.Sulfito Redutores	cfu/g																																																																																								
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																																																																																							

Endproduct Specification - Consumer Details																									
18174116	Data: 13.12.2013																								
MAGNUM 110ml Mint CL1																									
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 80111351 EAN Code TU: 8000920817414																								
Unidade do consumidor Dimensões / Peso <table border="0"> <tr> <td></td> <td><i>Max</i></td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (g)</td> <td>89</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (g)</td> <td>86</td> </tr> </table>			<i>Max</i>	Comprimento (mm)	200	Largura (mm)	55	Altura (mm)	30	Volume (dm3)	0,1	Peso (bruto) (g)	89	Peso (líquido) (g)	86	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)	200																								
Largura (mm)	55																								
Altura (mm)	30																								
Volume (dm3)	0,1																								
Peso (bruto) (g)	89																								
Peso (líquido) (g)	86																								
Caixa / Saco etc Dimensões / Peso <table border="0"> <tr> <td></td> <td><i>Max</i></td> </tr> <tr> <td>Comprimento (mm)</td> <td>297</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>167</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>138</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>2,2</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>1,9</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>1,7</td> </tr> </table>			<i>Max</i>	Comprimento (mm)	297	Largura (mm)	167	Altura (mm)	138	Volume (dm3)	2,2	Peso (bruto) (kg)	1,9	Peso (líquido) (kg)	1,7	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>19</td> </tr> <tr> <td>Caixas por palete</td> <td>228</td> </tr> <tr> <td>Fiada por palete</td> <td>12</td> </tr> </table>		Unidades de consumo por caixas	20	Caixas por fiada	19	Caixas por palete	228	Fiada por palete	12
	<i>Max</i>																								
Comprimento (mm)	297																								
Largura (mm)	167																								
Altura (mm)	138																								
Volume (dm3)	2,2																								
Peso (bruto) (kg)	1,9																								
Peso (líquido) (kg)	1,7																								
Unidades de consumo por caixas	20																								
Caixas por fiada	19																								
Caixas por palete	228																								
Fiada por palete	12																								
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>1800</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>392</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>460</td> </tr> </table>			<i>Max</i>	Comprimento (mm)	1200	Largura (mm)	800	Altura (mm)	1800	Peso (líquido) (kg)	392	Peso (bruto) (kg)	460												
	<i>Max</i>																								
Comprimento (mm)	1200																								
Largura (mm)	800																								
Altura (mm)	1800																								
Peso (líquido) (kg)	392																								
Peso (bruto) (kg)	460																								
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																							