



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																									
10007903	Data: 14.11.2011																																																																																								
SUPER MAXI																																																																																									
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 5601104061055 EAN Code TU: 5601104000795																																																																																								
<b>Informação Geral</b> <u>Descrição</u> SUPER MAXI  <u>Nome do Produto</u> SUPER MAXI  <u>Nome descritivo</u> Gelado aromatizado de baunilha e cobertura aromatizada de chocolate (20%).  <u>Declaração de Ingredientes:</u> leite magro reconstituído (44%), gordura vegetal, açúcar, água, xarope de glucose e frutose, lactose e proteínas lácteas, pasta de cacau, leite magro em pó, cacau magro em pó, emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos, lecitina de girassol), espessantes (farinha de semente de alfarroba, carragenina), aromatizantes, sal.		<b>Instruções</b> <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Utilização prevista:</u> Gelado Super maxi.  <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador (-18°C).  <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 48 gelados Super maxi 42g acondicionados numa caixa de cartão cancelado.																																																																																							
<b>Alegações / Declarações</b> <u>Valores nutricionais médios por 100g de produto:</u> <table border="0"> <tr><td>Valor energético (kJ)</td><td>1200</td></tr> <tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>280</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>3.5</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>25</td></tr> <tr><td>dos quais açúcares</td><td>23</td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td>18</td></tr> <tr><td>dos quais saturados (g)</td><td>13</td></tr> <tr><td>Fibra (g)</td><td>0.8</td></tr> <tr><td>Sódio (g)</td><td>0.07</td></tr> </table>		Valor energético (kJ)	1200	Valor energético (kcal)	280	Proteínas (g)	3.5	Hidratos de Carbono (g)	25	dos quais açúcares	23	Lípidos (g)	18	dos quais saturados (g)	13	Fibra (g)	0.8	Sódio (g)	0.07	<b>Características Organolépticas</b> Após preparação:  <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas.  <u>Cheiro</u> Característico a baunilha e chocolate. Isento de odores estranhos.  <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto.																																																																					
Valor energético (kJ)	1200																																																																																								
Valor energético (kcal)	280																																																																																								
Proteínas (g)	3.5																																																																																								
Hidratos de Carbono (g)	25																																																																																								
dos quais açúcares	23																																																																																								
Lípidos (g)	18																																																																																								
dos quais saturados (g)	13																																																																																								
Fibra (g)	0.8																																																																																								
Sódio (g)	0.07																																																																																								
<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 - 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 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"/>	<u>Gosto</u> Característico a baunilha e chocolate. Isento de sabores estranhos.  <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 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																																									
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 - 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 armaz.	-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/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																									
10007903	Data: 14.11.2011																								
SUPER MAXI																									
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 5601104061055 EAN Code TU: 5601104000795																								
<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>160</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>0.13</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (g)</td> <td>44</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (g)</td> <td>42</td> </tr> </table>			Max	Comprimento (mm)	160	Largura (mm)	42	Altura (mm)	20	Volume (dm3)	0.13	Peso (bruto) (g)	44	Peso (líquido) (g)	42	<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)	160																								
Largura (mm)	42																								
Altura (mm)	20																								
Volume (dm3)	0.13																								
Peso (bruto) (g)	44																								
Peso (líquido) (g)	42																								
<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>308</td> </tr> <tr> <td>Largura (mm)</td> <td>228</td> </tr> <tr> <td>Altura (mm)</td> <td>137</td> </tr> <tr> <td>Volume (dm3)</td> <td>9.6</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>2.3</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>2.0</td> </tr> </table>			Max	Comprimento (mm)	308	Largura (mm)	228	Altura (mm)	137	Volume (dm3)	9.6	Peso (bruto) (kg)	2.3	Peso (líquido) (kg)	2.0	<b>Configuração</b> <u>Configuração da embalagem</u> <table border="0"> <tr> <td>Unidades de consumo por caixas</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Caixas por fiada</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Caixas por palete</td> <td>144</td> </tr> <tr> <td>Fiada por palete</td> <td>12</td> </tr> </table>		Unidades de consumo por caixas	48	Caixas por fiada	12	Caixas por palete	144	Fiada por palete	12
	Max																								
Comprimento (mm)	308																								
Largura (mm)	228																								
Altura (mm)	137																								
Volume (dm3)	9.6																								
Peso (bruto) (kg)	2.3																								
Peso (líquido) (kg)	2.0																								
Unidades de consumo por caixas	48																								
Caixas por fiada	12																								
Caixas por palete	144																								
Fiada por palete	12																								
<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>1794</td> </tr> <tr> <td>Peso (líquido) (kg)</td> <td>290</td> </tr> <tr> <td>Peso (bruto) (kg)</td> <td>360</td> </tr> </table>			Max	Comprimento (mm)	1200	Largura (mm)	800	Altura (mm)	1794	Peso (líquido) (kg)	290	Peso (bruto) (kg)	360												
	Max																								
Comprimento (mm)	1200																								
Largura (mm)	800																								
Altura (mm)	1794																								
Peso (líquido) (kg)	290																								
Peso (bruto) (kg)	360																								
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:																							