



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																									
15856427	Data: 21.05.2012																																																																																								
Magnum Sandwich Almond																																																																																									
CONFIDENCIAL	EAN Code CU: 8000920585603 EAN Code TU: 8000920585641																																																																																								
Informação Geral Descrição Magnum Sandwich Almond Nome do Produto Magnum Sandwich Almond Nome descritivo Gelado aromatizado de baunilha coberto com chocolate de leite (15%) e amêndoas (2%) com biscoitos Declarção de Ingredientes: leite magro reconstituído, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo, pasta de cacau, pedaços de amêndoa (2%), xarope de glucose e frutose, manteiga de cacau, lactose e proteínas lácteas, leite em pó, manteiga concentrada, emulsionantes (E471, E442, E476), cacau magro em pó, espessantes (E410, E412, E407), leite magro concentrado, sal, aromatizantes, levedantes químicos (E503(ii), E500(ii)), vagem de		Instruções Modo de preparação: Pronto a utilizar. Utilização prevista: Gelado Magnum sandwich. Instruções de Armazenamento Conservar no congelador (-18°C). Acondicionamento e embalagem: 20 gelados Magnum sandwich almond 90g acondicionados numa caixa de cartão canelado.																																																																																							
Alegações / Declarações Valores nutricionais médios por 100g de produto: <table border="0"> <tr><td>Valor energético (kJ)</td><td>1300</td></tr> <tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>320</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>5</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>33</td></tr> <tr><td>dos quais açúcares</td><td>27</td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td>18</td></tr> <tr><td>dos quais saturados (g)</td><td>12</td></tr> <tr><td>Fibra (g)</td><td>1,5</td></tr> <tr><td>Sódio (g)</td><td>0,07</td></tr> </table>		Valor energético (kJ)	1300	Valor energético (kcal)	320	Proteínas (g)	5	Hidratos de Carbono (g)	33	dos quais açúcares	27	Lípidos (g)	18	dos quais saturados (g)	12	Fibra (g)	1,5	Sódio (g)	0,07	Características Organolépticas Após preparação: Aspecto / Cor Típico o produto, sem colorações estranhas. Cheiro Característico a baunilha, chocolate de leite, amêndoas e biscoito. Isento de odores estranhos. Textura / Consistência Típico do produto.																																																																					
Valor energético (kJ)	1300																																																																																								
Valor energético (kcal)	320																																																																																								
Proteínas (g)	5																																																																																								
Hidratos de Carbono (g)	33																																																																																								
dos quais açúcares	27																																																																																								
Lípidos (g)	18																																																																																								
dos quais saturados (g)	12																																																																																								
Fibra (g)	1,5																																																																																								
Sódio (g)	0,07																																																																																								
Informação ao consumidor / Alegações Alergêneos / Ingredientes <table border="0"> <tr><td>1 - Cereais contém 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 checked="" 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 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>		1 - Cereais contém 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 checked="" 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 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"/>	Gosto Característico a baunilha, chocolate de leite, amêndoas e biscoito. Isento de sabores estranhos.																																																											
1 - Cereais contém 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 checked="" 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 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"/>																																																																																								
Isento de Declaração Isento de irradiação <input checked="" type="checkbox"/> Ingredientes geneticamente modificados Rotulagem GM dispensável <input checked="" 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>23</td> <td>meses</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Target	Min	Max	Temp. de armazen.	-18°C			Temp. de transport.	-18°C			Validade	23	meses																																																																					
	Target	Min	Max																																																																																						
Temp. de armazen.	-18°C																																																																																								
Temp. de transport.	-18°C																																																																																								
Validade	23	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>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/g	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/g	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			
15856427	Data: 21.05.2012		
Magnum Sandwich Almond			
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 8000920585603 EAN Code TU: 8000920585641	
Unidade do consumidor <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 75 Largura (mm) 145 Altura (mm) 30 Volume (dm3) 0,3 Peso (bruto) (g) 100 Peso (líquido) (g) 90		Codificação e Rotulagem <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.	
Caixa / Saco etc <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 256 Largura (mm) 168 Altura (mm) 149 Volume (dm3) 6,4 Peso (bruto) (kg) 2,1 Peso (líquido) (kg) 1,8		Configuração <u>Configuração da embalagem</u> Unidades de consumo por caixas 20 Caixas por fiada 21 Caixas por palete 231 Fiada por palete 11	
Palete <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 1200 Largura (mm) 800 Altura (mm) 1789 Peso (líquido) (kg) 415 Peso (bruto) (kg) 515			
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:	