



Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																							
15129010	Data: 19.04.2013																																																																																						
CORNETTO 120ML BUTTERMILK LEMON EB																																																																																							
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 8000920588208 EAN Code TU: 8000920512906																																																																																					
Informação Geral <u>Descrição</u> CORNETTO BUTTERMILK LIMÃO <u>Nome do Produto</u> CORNETTO LIMÃO <u>Nome descritivo</u> Gelado aromatizado com limão, cone de bolacha (11%), cobertura aromatizada com chocolate (7%) e xarope de limão (11%) <u>Declaração de Ingredientes:</u> Leiteiro (30%), açúcar, água, farinha de trigo, gordura vegetal, sumo de limão à base de concentrado (4%), xarope de glucose, leiteiro em pó, manteiga concentrada, natas, cacau magro em pó, xarope de glucose e frutose, manteiga de cacau, leite em pó, amido de batata, emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos, lecitina, fosfatídeos de amónio), espessantes (farinha de semente de alfarroba, goma de guar, carragenina), sal, açúcar caramelizado, aromatizantes, corante (carotenos).		Instruções <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Utilização prevista:</u> Cornetto de Limão. <u>Instruções de Armazenamento</u> Conservar no congelador (-18°C). <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 24 gelados de Cornetto Buttermilk lemon 120ml acondicionados numa caixa de cartão canalado.																																																																																					
Alegações / Declarações <u>Valores nutricionais médios por 100g de produto:</u> <table border="0"> <tr><td>Valor energético (kJ)</td><td>930</td></tr> <tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>220</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>2,5</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>30</td></tr> <tr><td>dos quais açúcares</td><td>24</td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td>10</td></tr> <tr><td>dos quais saturados (g)</td><td>8</td></tr> <tr><td>Fibra (g)</td><td>< 0,5</td></tr> <tr><td>Sódio (g)</td><td>0,07</td></tr> </table>		Valor energético (kJ)	930	Valor energético (kcal)	220	Proteínas (g)	2,5	Hidratos de Carbono (g)	30	dos quais açúcares	24	Lípidos (g)	10	dos quais saturados (g)	8	Fibra (g)	< 0,5	Sódio (g)	0,07	Características Organolépticas Após preparação: <u>Aspecto / Cor</u> Típico do produto, sem colorações estranhas. <u>Cheiro</u> Típico do produto. <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto. <u>Gosto</u> Típico do produto.																																																																			
Valor energético (kJ)	930																																																																																						
Valor energético (kcal)	220																																																																																						
Proteínas (g)	2,5																																																																																						
Hidratos de Carbono (g)	30																																																																																						
dos quais açúcares	24																																																																																						
Lípidos (g)	10																																																																																						
dos quais saturados (g)	8																																																																																						
Fibra (g)	< 0,5																																																																																						
Sódio (g)	0,07																																																																																						
Informação ao consumidor / Alegações <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"/>	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>15</td> <td>meses</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Target	Min	Max	Temp. de armazen.	-18°C			Temp. de transport.	-18°C			Validade	15	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	15	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"/>																																																																																							
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			
15129010	Data: 19.04.2013		
CORNETTO 120ML BUTTERMILK LEMON EB			
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 8000920588208 EAN Code TU: 8000920512906	
Unidade do consumidor <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 61 Largura (mm) 61 Altura (mm) 160 Volume (dm3) 0,6 Peso (bruto) (g) 89 Peso (líquido) (g) 86		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) 295 Largura (mm) 168 Altura (mm) 171 Volume (dm3) 0,8 Peso (bruto) (kg) 2,3 Peso (líquido) (kg) 2,1		Configuração <u>Configuração da embalagem</u> Unidades de consumo por caixas 24 Caixas por fiada 18 Caixas por palete 162 Fiada por palete 9	
Palete <u>Dimensões / Peso</u> Comprimento (mm) 1200 Largura (mm) 800 Altura (mm) 1689 Peso (líquido) (kg) 334 Peso (bruto) (kg) 398			
Aprovado por: Rui Pimentel		Motivo de alteração:	