

Endproduct Specification - Consumer Details																																																																																																			
61007801		Data: 04.12.2104																																																																																																	
Calve Piri-Piri 12X50ml																																																																																																			
CONFIDENCIAL		EAN Code CU: 5601165100786																																																																																																	
		EAN Code TU: 15601165100783																																																																																																	
Informação Geral <u>Descrição</u> Calve Piri-Piri <u>Nome do Produto</u> Calve Piri-Piri <u>Nome descritivo</u> Piri-Piri <u>Declaração de Ingredientes:</u> Óleo de girassol, extratos: piri-piri (2,1%) e alho, aromas, regulador de acidez: ácido acético, antioxidante: vitamina E.		Instruções <u>Modo de preparação:</u> Pronto a utilizar. <u>Instruções de Armazenamento</u> Armazenar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. <u>Acondicionamento e embalagem:</u> 12 embalagens de Calve Piri-piri 50ml acondicionadas numa caixa de cartão canelado.																																																																																																	
Alegações / Declarações <u>Valores nutricionais médios por 100ml de produto:</u> <table border="0"> <tr><td>Energia (kJ)</td><td>3200</td></tr> <tr><td>Energia (kcal)</td><td>780</td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td>87</td></tr> <tr><td>dos quais saturados (g)</td><td>11</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>0</td></tr> <tr><td>dos quais açúcares</td><td>0</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>0</td></tr> <tr><td>Sal (g)</td><td>0</td></tr> <tr><td>Vitamina E (mg)</td><td>36 (300% VRN*)</td></tr> </table> *VRN- Valor de referência do nutriente		Energia (kJ)	3200	Energia (kcal)	780	Lípidos (g)	87	dos quais saturados (g)	11	Hidratos de Carbono (g)	0	dos quais açúcares	0	Proteínas (g)	0	Sal (g)	0	Vitamina E (mg)	36 (300% VRN*)	Características Organolépticas Após preparação: <u>Aspecto / Cor</u> Líquido límpido com coloração vermelho- <u>Cheiro</u> Picante, com um ligeiro odor a limão e alho. <u>Textura / Consistência</u> Típico do produto. <u>Gosto</u> Picante, com um ligeiro sabor a limão e alho.																																																																															
Energia (kJ)	3200																																																																																																		
Energia (kcal)	780																																																																																																		
Lípidos (g)	87																																																																																																		
dos quais saturados (g)	11																																																																																																		
Hidratos de Carbono (g)	0																																																																																																		
dos quais açúcares	0																																																																																																		
Proteínas (g)	0																																																																																																		
Sal (g)	0																																																																																																		
Vitamina E (mg)	36 (300% VRN*)																																																																																																		
Informação ao consumidor / Alegações <u>Alergêneos / 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 type="checkbox"/> 7 - Leite e produtos derivados (inclui lactose) <input type="checkbox"/> 8 - Frutos de casca rija <input type="checkbox"/> 9 - Aipos e produtos derivados <input checked="" 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>Isento de Declaração</u> Isento de irradiação <input checked="" type="checkbox"/> <u>Ingredientes geneticamente modificados</u> 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 armaz.</td> <td>+20°C</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Temp. de transport.</td> <td>+20°C</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Validade</td> <td>12</td> <td>meses</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Target	Min	Max	Temp. de armaz.	+20°C			Temp. de transport.	+20°C			Validade	12	meses																																																																																	
	Target	Min	Max																																																																																																
Temp. de armaz.	+20°C																																																																																																		
Temp. de transport.	+20°C																																																																																																		
Validade	12	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/25g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Salmonella</td><td>cfu/25g</td><td></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 totais</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Enterobacteriaceae</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Mesófilos</td><td>cfu/g</td><td></td><td></td><td></td><td></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> <tr><td>Lactobacillus</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					Salmonella	cfu/25g					Staphylococcus aureus	cfu/g					Bacillus cereus	cfu/g					Clostridium perfringens	cfu/g					Staphylococci coag. Pos.	cfu/g					Aeróbios totais	cfu/g					Enterobacteriaceae	cfu/g					Mesófilos	cfu/g					Coliformes	cfu/g					Leveduras	cfu/g					Bolores	cfu/g					Cl.Sulfito Redutores	cfu/g					Lactobacillus	cfu/g						
	UOM	n	c	m	M																																																																																														
Escherichia coli	cfu/g																																																																																																		
Listeria monocytogenes	cfu/25g																																																																																																		
Salmonella	cfu/25g																																																																																																		
Staphylococcus aureus	cfu/g																																																																																																		
Bacillus cereus	cfu/g																																																																																																		
Clostridium perfringens	cfu/g																																																																																																		
Staphylococci coag. Pos.	cfu/g																																																																																																		
Aeróbios totais	cfu/g																																																																																																		
Enterobacteriaceae	cfu/g																																																																																																		
Mesófilos	cfu/g																																																																																																		
Coliformes	cfu/g																																																																																																		
Leveduras	cfu/g																																																																																																		
Bolores	cfu/g																																																																																																		
Cl.Sulfito Redutores	cfu/g																																																																																																		
Lactobacillus	cfu/g																																																																																																		
Aprovado por: Franklim Jorge		Motivo de alteração:																																																																																																	

Endproduct Specification - Consumer Details			
61007801	Data: 04.12.2104		
Calve Piri-Piri 12X50ml			
CONFIDENCIAL	<i>EAN Code CU:</i>	5601165100786	
	<i>EAN Code TU:</i>	15601165100783	
Unidade do consumidor		Requisitos de codificação e rotulagem	
Dimensões / Peso		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)	34		
Largura (mm)	34		
Altura (mm)	155		
Volume (dm3)	0,18		
Peso (bruto) (g)	139		
Peso (líquido) (g)	46		
Caixa / Saco etc		Configuração	
Dimensões / Peso		Configuração da embalagem	
	<i>Max</i>		
Comprimento (mm)	152	Unidades de consumo por caixas	12
Largura (mm)	108	Caixas por fiada	57
Altura (mm)	160	Caixas por palete	513
Volume (dm3)	2,6	Fiada por palete	9
Peso (bruto) (kg)	1,7		
Peso (líquido) (kg)	0,6		
Palete			
Dimensões / Peso			
	<i>Max</i>		
Comprimento (mm)	1200		
Largura (mm)	800		
Altura (mm)	1590		
Peso (líquido) (kg)	283		
Peso (bruto) (kg)	909		
Aprovado por: Franklim Jorge		Motivo de alteração:	