

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS IFS Logistics IFS Broker						Revisão:	8	DATA:	22/05/2025	
REFERÊNCIA	412017	LICENÇA		MODELOS	1					
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CORANTE VERMELHO AERÓGRAFO									
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CORANTE ALIMENTAR									
Prazo de validade (a partir da data de produção)	38 mês		OGM-LIBRE?	Sim						

A - DADOS LOGÍSTICOS						
CODIGO FORNECEDOR	32041900					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	5x5x13 cm	190,00 g	220,00 g	8435035112350
Expositor		N/A				N/A
Caixa		N/A				N/A
Exterior		N/A				N/A
Palete (standard)		N/A				N/A

B - Ingredientes Quantidade em ordem decrescente				
INGREDIENTES E FUNÇÃO	Max:*	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Agua		Não	Sim	Não
Corante: E122	300	Não	Sim	Não
Corante: E129	300	Não	Sim	Não
Acidificantes: E330		Não	Sim	Não
Preservativo: E202	1500	Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	0,0	0,0
Energía (Kcal)	0,0	0,0
Lípidos (g)	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	0,0	0,0
dos quais açúcares (g)	0,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<100	<100	internal
Levaduras e molhos	absent	absent	internal

Por este documento o cliente aceita as características do produto, qualquer reclamação estará sujeita às condições legais da compra.

A informação desta ficha técnica, esta baseada no nosso conhecimento disponível ate ao momento.

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytognres	ND	ND	INTERNO

E - Informações sobre alergénios

☒ Ausencia ☒ Presente ☐ Vestigios

Cereais sem glúten, e derivados	×	Aipo e derivados	×
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	?	Sésamo e derivados	×
Ovos e derivados	×	Crustáceos e derivados	×
Soja e derivados	?	Peixes e derivados	×
Frutos secos e derivados	?	Tremoço e derivados	×
Mostarda e derivados	×	Moluscos	×
Sulfitos (<10ppm)	?	Amendoim e produtos de amendoim	×

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim ☒ Não

CORANTES NATURAIS	×	HALAL	×
KOSHER	×	SEM GLUTEN	✓
SEM LACTOSA	×	SEM AÇÚCAR	✓
APTO PARA VEGETARIANOS	✓	SEM PROTEINAS DE LEITE	×

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

AGITAR BEM ANTES DE USAR
Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999
LIMITE DE USO: 13g/kg cat. 5.4 Reg. 1169/2011
NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO
SEM GLUTEN

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Afastar-se de fontes inflamáveis e > 50°C. Proteja do sol
Para uma adequada conservação do produto é imprescindível que este se mantenha fechado e se conserve na sua embalagem e caixa original durante o seu armazenamento.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo paleta	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	12	Altura Total	174,60 cm	Peso Líquido	752,40 Kg	Peso Bruto	896,20 Kg
		Quantidade por camada		Quantidade por paleta			
Unidad		330		3960			

Por este documento o cliente aceita as características do produto, qualquer reclamação estará sujeita às condições legais da compra.

A informação desta ficha técnica, esta baseada no nosso conhecimento disponível ate ao momento.