



# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 6 DATA: 09/03/2022



REFERÊNCIA	412025	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CORANTE LÍQUIDO LIPOSSOLÚVEL AZUL AZF				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CORANTE ALIMENTAR				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	38 mês	OGM-LIBRE?		Sim	

## A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	32030010
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Pote	100	5x5x12 cm	100,00 g	125,00 g	8435035112411
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: Oleo de colza		Não	Sim	Não
Corante: E133	300	Não	Sim	Não
umidificador: E1520		Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja		Não	Sim	Sim

\*Max mg/1 o mg/Kg)

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	2.520,5	2.520,5
Energía (Kcal)	603,0	603,0
Lípidos	64,6	64,6
dos quais ácidos gordos saturados	5,4	5,4
Hidratos de carbono (g)	5,0	5,0
dos quais açúcares	4,8	4,8
Proteína	0,0	0,0
Sodio	0,0	0,0
Sal	3,8	3,8

## D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<100	<100	INTERNO
Levaduras e molhos	ausencia	ausencia	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli			

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
Salmonela			
Listeria monocytognes	ND	ND	INTERNO

## E - Informações sobre alergénios

<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO  
 AGITAR BEM ANTES DE USAR  
 LIMITE DE USO: 1,7 g/kg cat. 5.4 Reg. 1129/2011

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Afasto-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.

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.*