

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Sim

Revisão: DATA:



05/02/2025

412077 LICENÇA **MODELOS** REFERÊNCIA 1 **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** CORANTE CONCENTRADO LILÁS **CORANTE ALIMENTAR**

DESIGNAÇÃO DE VENDA

Prazo de validade (a partir da data de produção)

OGM-LIBRE? 18 mês

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 | Unidade | 1 | 35x35x90 mm | 25,00 g | 41,00 g | 8435599770744 |
| 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 | origen animal | LIBRE DE OGM | Alérgenos |
| Ingredientes: Oleo de colza | Não | Sim | Não |
| Corante: E170 | Não | Sim | Não |
| Corante: E120 | Sim | Sim | Não |
| Corante: E133 | Não | Sim | Não |
| Emulsionante: Lecitina de soja | Não | Sim | Sim |

| C - DECLARAÇAO NUTRICIONAL | Método de determinação utilizado | |
|---------------------------------------|----------------------------------|------------|
| | por 100 g | POR PORÇÃO |
| Energía (kJ) | 2.420,0 | 0,0 |
| Energía (Kcal) | 588,0 | 0,0 |
| Lípidos (g) | 65,0 | 0,0 |
| dos quais ácidos gordos saturados (g) | 5,3 | 0,0 |
| dos quais trans (g) | 0,0 | 0,0 |
| Hidratos de carbono (g) | 0,5 | 0,0 |
| dos quais açúcares (g) | 0,5 | 0,0 |
| Proteina (g) | 0,0 | 0,0 |
| Sodio (mg) | 0,0 | 0,0 |
| Sal (g) | 0,1 | 0,0 |

| D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA | | | |
|----------------------------|------------|------------|---------|
| PARAMETRO | u.f.c. | Tolerancia | Método |
| Total de aerobios | <10^3ufc/g | <10^3ufc/g | INTERNO |
| Levaduras e molhos | <10^3ufc/g | <10^3ufc/g | INTERNO |
| Enterobacterias | | | |

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.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 **DATA:** 05/02/2025

| D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA | | | | |
|----------------------------|---------|------------|---------|--|
| PARAMETRO | u.f.c. | Tolerancia | Método | |
| Escherichia coli | | | | |
| Salmonela | Aus/25g | Aus/25g | INTERNO | |
| Listeria monocytogrnes | ND | ND | INTERNO | |

| E - Informações sobre alergénios | | | |
|---|------------|---------------------------------|---|
| | ✓ 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 | CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO |
|--|--|
| AGITAR BEM ANTES DE USAR | Para uma adequada conservação do produto é imprescindível que |
| Juntar diretamente sobre o produto a decorar ou aplicar com um pince | este se mantenha fechado e se conserve na sua embalagem e caixa l original durante o seu armazenamento. |
| NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO | |
| VER MODO DE EMPREGOE DADOS DE SEGURANÇA NA | |
| NAO CONTEM CORANTES AZO | |

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.