



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 07/10/2025

| | | | | | |
|--|---|------------|--|---------|---|
| REFERÊNCIA | 412078 | LICENÇA | | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO | CORANTE CONCENTRADO LÍQUIDO MARROM 30ML | | | | |
| DESIGNAÇÃO DE VENDA | CORANTE ALIMENTAR | | | | |
| Prazo de validade (a partir da data de produção) | 25 mês | OGM-LIBRE? | | Sim | |

A - DADOS LOGÍSTICOS

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

| | Unidade interna | UNIDADES | Medidas | Peso liquido | Peso bruto | CODIGO DE BARRAS |
|--------------------|-----------------|----------|-------------|--------------|------------|------------------|
| Unidade Mínima | | N/A | | | | N/A |
| Unidade de consumo | Unidade | 1 | 35x35x90 mm | 25,00 g | 41,00 g | 8435599777781 |
| Expositor | | N/A | | | | N/A |
| Caixa | | N/A | | | | N/A |
| Exterior | | N/A | | | | N/A |
| Paleta (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: E129 | Não | Sim | Não |
| Corante: E102 | Não | Sim | Não |
| Corante: E133 | Não | Sim | Não |
| Corante: E153 | Não | Sim | Não |
| Emulsionante: Lecitina de soja | Não | Sim | Sim |

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

| | por 100 g | POR PORÇÃO |
|---------------------------------------|-----------|------------|
| Energía (kJ) | 2.281,0 | 0,0 |
| Energía (Kcal) | 555,0 | 0,0 |
| Lípidos (g) | 61,0 | 0,0 |
| dos quais ácidos gordos saturados (g) | 5,0 | 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) | 0,4 | 0,0 |

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

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

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

| <input checked="" type="checkbox"/> Ausencia | <input checked="" type="checkbox"/> Presente | <input type="checkbox"/> Vestigios |
|---|--|---|
| Cereais sem glúten, e derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Aipo e derivados <input checked="" type="checkbox"/> |
| Leite Incluindo lactose e os derivados de leite | <input type="checkbox"/> | Sésamo e derivados <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ovos e derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Crustáceos e derivados <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja e derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Peixes e derivados <input checked="" type="checkbox"/> |
| Frutos secos e derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Tremoço e derivados <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mostarda e derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Moluscos <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sulfitos (<10ppm) | <input type="checkbox"/> | Amendoim e produtos de amendoim <input checked="" type="checkbox"/> |

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

| <input checked="" type="checkbox"/> Sim | <input checked="" type="checkbox"/> Não |
|---|--|
| CORANTES NATURAIS | <input checked="" type="checkbox"/> HALAL <input checked="" type="checkbox"/> |
| KOSHER | <input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/> |
| SEM LACTOSA | <input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR <input checked="" type="checkbox"/> |
| APTO PARA VEGETARIANOS | <input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE <input checked="" type="checkbox"/> |

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

AGITAR BEM ANTES DE USAR
 Juntar diretamente sobre o produto a decorar ou aplicar com um pincel
 NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO
 VER MODO DE EMPREGOE DADOS DE SEGURANÇA NA EMBALAGEM
 Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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 palete | Europallet | Altura Máx. | 180,00 | Comprimento | 120,00 | Largura | 80,00 |
| Capas | 18 | Altura Total | 177,00 cm | Peso Líquido | 336,60 Kg | Peso Bruto | 577,02 Kg |
| | Quantidade por camada | | | Quantidade por palete | | | |
| Unidad | 748 | | | 13464 | | | |
| Bote | 748 | | | 13464 | | | |

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.