



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 27/05/2026

REFERÊNCIA	412079	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CORANTE LÍQUIDO LIPOSSOLÚVEL VERMELHO SEM E120				
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 líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	35x35x90 mm	25,00 g	41,00 g	8435599780125
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: Óleo de girassol	Não	Sim	Não
Corante: E129	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	2.448,0	0,0
Energía (Kcal)	585,0	0,0
Lípidos (g)	65,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	7,2	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
Proteína (g)	0,0	0,0
Sódio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	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
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	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
Listeria monocytognes	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
Juntar diretamente sobre o produto a decorar ou aplicar com um pince
Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008
ANEXO V
NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO
VER MODO DE EMPREGOE DADOS DE SEGURANÇA NA
EMBALAGEM

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 paleta	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 paleta
Unidad	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.