



| | | | | | |
|--|-------------------------------------|------------|-----|---------|---|
| REFERÊNCIA | 413001 | LICENÇA | | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO | CARTUCHO TINTA COMEST. PRETA CLI571 | | | | |
| DESIGNAÇÃO DE VENDA | CORANTE ALIMENTAR | | | | |
| Prazo de validade (a partir da data de produção) | 24 mês | OGM-LIBRE? | Sim | | |

A - DADOS LOGÍSTICOS

| | |
|-------------------|----------|
| CODIGO FORNECEDOR | 21069098 |
|-------------------|----------|

| | Unidade interna | UNIDADES | Medidas | Peso liquido | Peso bruto | CODIGO DE BARRAS |
|--------------------|-----------------|----------|-------------|--------------|------------|------------------|
| Unidade Minima | | N/A | | | | N/A |
| Unidade de consumo | Unidade | 1 | 83x23x36 mm | 24,00 g | 32,00 g | 8435035221410 |
| 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 |
| umidificador: E422 | | Não | Sim | Não |
| Corante: E102 | 300 | Não | Sim | Não |
| Regulador de acidez: 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) | 314,0 | 69,1 |
| Energía (Kcal) | 75,1 | 16,5 |
| 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 | | | |
| Levaduras e molhos | | | |

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 | <10 | <10 | BD-glucuronidase-pos. |
| Salmonela | AUSENTE | AUSENTE | ELFA |
| Listeria monocytognres | AUSENTE | AUSENTE | ELFA |

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 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

Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999
 LIMITE DE USO: 19 g/kg cat. 5.4 Reg. 1129/2011
 NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO
 Não inalar outragar o pó

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Mantenha-se fechado em lugar fresco e seco longe de odores fortes
 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 | 45 | Altura Total | 177,00 cm | Peso Líquido | 535,68 Kg | Peso Bruto | 739,24 Kg |
| | Quantidade por camada | | | Quantidade por palete | | | |
| Unidad | 496 | | | 22320 | | | |

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.