



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 3 DATA: 01/07/2024



REFERÊNCIA	413002	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CARTUCHO TINTA COMEST. MAGENTA 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 líquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	83x23x36 mm	24,00 g	32,00 g	8435035221434
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	Max:*	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Agua		Não	Sim	Não
umidificador: E422		Não	Sim	Não
Corante: E122	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
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	<10	interno
Levaduras e molhos	<10	<10	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	<10	<10	interno
Escherichia coli	<10	<10	interno
Salmonela	Not Detected	Not Detected	interno
Listeria monocytognres	<10	<10	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	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
LIMITE DE USO: 24 g/kg cat.5.4 Reg. 1129/2011 NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO Não inalar ou tragar o pó Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999	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 paleta	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 paleta			
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.