



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 6 DATA: 06/07/2020



REFERÊNCIA	413006	LICENÇA	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CARTUCHO DE TINTA COMESTÍVEL PRETO EPSON SERIE 16			
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CORANTE ALIMENTAR			
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 months	OGM-LIBRE?	Yes	

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	9,00 g	28,00 g	8435035222929
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: E102	300	Não	Sim	Não
Corante: E110	35	Não	Sim	Não
Corante: E122	300	Não	Sim	Não
Corante: E133	300	Não	Sim	Não
Corante: E151	500	Não	Sim	Não
Emulsionante: E433	1000	Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	887,6	0,0
Energía (Kcal)	211,6	0,0
Lípidos	0,5	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,1	0,0
Hidratos de carbono (g)	15,0	0,0
dos quais açúcares	0,0	0,0
Proteína	0,0	0,0
Sodio	256,0	0,0
Sal	0,6	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
-----------	--------	------------	--------

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
Total de aerobios	<10 ³		
Levaduras e molhos	<10 ³		
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytognes	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 type="checkbox"/>	Peixes e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input 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 type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input 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: 7 g/kg Cat 5.4 Re 1129/2011
 NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO
 Não inalar outragar o pó

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em lugar fresco e seco
 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.

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.