



|  |  |            |     |         |   |
|--|--|------------|-----|---------|---|
| REFERÊNCIA                                       | 627018                                 | LICENÇA    |     | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO                             | CARTUCHO TINTA PGI-550+CLI-551 MAGENTA |            |     |         |   |
| 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        | 34x34x93 mm | 24,00 g      | 32,00 g    | 8435035209920    |
| 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: 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        |
| Sodio (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

| <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: 24 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.

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.*