



REFERÊNCIA	414094	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	2 CANETAS TINTA COMESTÍVEL PONTA DUPLA PRETA				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CORANTE ALIMENTAR				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	21 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

## A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	96089100					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	20x70x230 mm	4,00 g	26,00 g	8435035225906
Expositor	Display	12	195x70x245 mm	48,00 g	409,00 g	18435035225903
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	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Agua	Não	Sim	Não
umidificador: E422	Não	Sim	Não
Corante: E155	Não	Sim	Não
Corante: E151	Não	Sim	Não
Corante: E133	Não	Sim	Não
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
Emulsionante: E433	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	Não	Sim	Não

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	105,0	4,2
Energía (Kcal)	25,1	1,0
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)	5,0	0,2
dos quais açúcares (g)	0,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,8	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 <sup>3</sup>		INTERNO
Levaduras e molhos	<10 <sup>3</sup>		INTERNO
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 checked="" type="checkbox"/>

## F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>
HALAL	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM AÇÚCAR	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM PROTEINAS DE LEITE	<input checked="" type="checkbox"/>

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

SEM GLUTEN

LIMITE DE USO: 20g /kg (Decorações, coberturas e recheios, exceto de fruta) Regulamento 1129/2011

Seguir as instruções de uso da etiqueta.

Não usar o produto em líquidos ou superfícies de alimentos molhadas

### 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.*