



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 11/11/2024



REFERÊNCIA	414108	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCADOR COMESTÍVEL EM OURO PEROLADO				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CORANTE ALIMENTAR				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	20 mês	OGM-LIBRE?		Sim	

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	96089100					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	20x69x235 mm	2,00 g	21,00 g	8435599762015
Expositor	Display	12	195x70x245 mm	24,00 g	220,00 g	18435599762012
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: E172	Não	Sim	Não
Corante: E101	Não	Sim	Não
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	95,0	0,0
Energía (Kcal)	23,0	0,0
Lípidos (g)	0,5	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,1	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	5,0	0,0
dos quais açúcares (g)	0,5	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 ³ ufc/g	<10 ³ ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos	<10 ³ ufc/g	<10 ³ ufc/g	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			
Escherichia coli			
Salmonela	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
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 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

NÃO CONTÉM CORANTES AZO
AGITAR BEM ANTES DE USAR
Seguir as instruções de uso da etiqueta.

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.