



# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 03/11/2025



|  |  |            |     |         |   |
|--|--|------------|-----|---------|---|
| REFERÊNCIA                                       | 414111                                   | LICENÇA    |     | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO                             | CANETA ALIMENTAR PRETA DE PONTA DUPLA 2U |            |     |         |   |
| 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 Minima     |                 | N/A      |               |              |            | N/A              |
| Unidade de consumo | Unidade         | 1        | 20x69x235 mm  | 4,00 g       | 26,00 g    | 8435599776838    |
| Expositor          | Display         | 12       | 195x70x245 mm | 48,00 g      | 409,00 g   | 18435599776835   |
| 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"/> 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

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

Não usar o produto em líquidos ou superfícies de alimentos molhadas  
Seguir as instruções de uso da etiqueta.

SEM GLUTEN

### 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.

## G - INFORMAÇÃO PALETE

| Tipo palete | Europallet            | Altura Máx.  | 180,00    | Comprimento           | 120,00   | Largura    | 80,00     |
|-------------|-----------------------|--------------|-----------|-----------------------|----------|------------|-----------|
| Capas       | 6                     | Altura Total | 162,00 cm | Peso Líquido          | 19,58 Kg | Peso Bruto | 191,87 Kg |
|             | Quantidade por camada |              |           | Quantidade por palete |          |            |           |
| Display     | 68                    |              |           | 408                   |          |            |           |
| Unidad      | 816                   |              |           | 4896                  |          |            |           |

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.*