



REFERÊNCIA	415043	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CORANTE EM PASTA VERMELHO-MORANGO				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CORANTE ALIMENTAR				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	36 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

## A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	32030010
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	6x6x19 cm	200,00 g	222,00 g	8437012653153
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: Amido de milho		Não	Sim	Não
Corante: E122	300	Não	Sim	Não
Corante: E124	20	Não	Sim	Não
Agente de revestimento: E422		Não	Sim	Não
Ingredientes: Lactose		Sim	Sim	Sim

\*Max mg/1 o mg/Kg)

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.086,8	2.173,6
Energía (Kcal)	260,0	520,0
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)	92,7	185,4
dos quais açúcares (g)	23,0	46,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,7	1,4
Sal (g)	1,8	3,6

## D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios			
Levaduras e molhos			

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			
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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input checked="" 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"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999  
**SEM GLUTEN**  
 LIMITE DE USO: 1g/kg (sobremesas exceto as incluídas na cat. 1,2,3)  
 Regulamento 1129/2011  
**NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO**

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Afaste-se de fontes inflamáveis e> 50°C. Proteja do sol  
 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.*