ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	5	DATA:	18/01/2023

REFERÊNCIA	415044	**LICENÇA**		**MODELOS**	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CORANTE EM PASTA VERMELHO-VIVO				
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	60x60x190 mm	200,00 g	224,00 g	8437012653160
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
Agente de revestimento: E422		Não	Sim	Não
Ingredientes: Lactose		Sim	Sim	Sim
Corante: E124	20	Não	Sim	Não
Ingredientes: Amido de milho		Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇAO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.124,4	2.248,8
Energía (Kcal)	269,0	538,0
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)	96,0	192,0
dos quais açúcares (g)	23,0	46,0
Proteina (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,5	1,0
Sal (g)	1,2	2,4

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10^3ufc/g	<10^3ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos	<10^3ufc/g	<10^3ufc/g	INTERNO
Enterobacterias			

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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	5	DATA:	18/01/2023

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytogrnes	ND	ND	ND

E - Informações sobre alergénios

☒ Ausencia ☑ Presente ? Vestigios

Cereais sem glúten, e derivados	✗	Aipo e derivados	✗
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	✓	Sésamo e derivados	✗
Ovos e derivados	✗	Crustáceos e derivados	✗
Soja e derivados	✗	Peixes e derivados	✗
Frutos secos e derivados	✗	Tremoço e derivados	✗
Mostarda e derivados	✗	Moluscos	✗
Sulfitos (<10ppm)	✗	Amendoim e produtos de amendoim	✗

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☑ Sim ☒ Não

CORANTES NATURAIS	✗	HALAL	✗
KOSHER	✗	SEM GLUTEN	✓
SEM LACTOSA	✗	SEM AÇÚCAR	✗
APTO PARA VEGETARIANOS	✓	SEM PROTEINAS DE LEITE	✗

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999 SEM GLUTEN LIMITE DE USO: 20g/kg (sobremesas exceto as incluídas na cat. 1,2,3) Regulamento 1129/2011 NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO	Afaste-se de fontes inflamáveis e> 50ºC. 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.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo palete	Europallet	**Altura Máx.**	180,00	**Comprimento**	120,00	**Largura**	80,00
Capas	8	**Altura Total**	167,00 cm	**Peso Líquido**	416,00 Kg	**Peso Bruto**	490,92 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Unidad	260	2080

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.