ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Revisão:	4	DATA:	26/07/2024

REFERÊNCIA	415047	**LICENÇA**		**MODELOS**	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	6 CORANTE EM PASTA CASTANHO 30 G				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CORANTE ALIMENTAR				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	26 mês		**OGM-LIBRE?**	Sim	

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	21069098

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Caixa	6	100x140x60 mm	180,00 g	253,50 g	8435035218717
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
Ingredientes: Xarope de glucose		Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua		Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar		Não	Sim	Não
Corante: E102	300	Não	Sim	Não
Corante: E110	35	Não	Sim	Não
Corante: E151	500	Não	Sim	Não
Corante: E122	300	Não	Sim	Não
Gelificante: E406		Não	Sim	Não
Acidificantes: E330		Não	Sim	Não
Preservativo: E202	1500	Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇAO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	974,0	0,0
Energía (Kcal)	229,0	0,0
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)	57,0	0,0
dos quais açúcares (g)	46,6	0,0
Proteina (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	1,1	0,0

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	<10^3	<10^3	internal
Levaduras e molhos	<10^3	<10^3	internal
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytogrnes	ND	ND	INTERNO

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
SEM GLUTEN LIMITE DE USO: 6 g/kg cat. 5.4 Reg. 1129/2011 Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 ANEXO V	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	27	**Altura Total**	177,00 cm	**Peso Líquido**	330,48 Kg	**Peso Bruto**	490,43 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Caja	68	1836
Unidad	408	11016

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.