

deKora ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS IFS Logistics IFS Broker					Revisão:	4	DATA:	26/07/2024
REFERÊNCIA	415055	LICENÇA		MODELOS	1			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	6 CORANTE EM PASTA LARANJA 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	8435035218762
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: Xarope de glucose		Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua		Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar		Não	Sim	Não
Corante: E110	35	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 - DECLARAÇÃO 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
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	1,0	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 aeróbios	<10 ³	<10 ³	internal
Levaduras e molhos	<10 ³	<10 ³	internal
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytognes	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: 1.6g/kg (sobremesas exceto as incluídas na cat. 1,2,3) Regulamento 1129/2011 Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008	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 paleta	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 paleta			
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.