



REFERÊNCIA	418130	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	COLORANTE LIPOSOLUBLE PO VIOLETA 25 GR				
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	53x53x97 mm	15,00 g	49,00 g	8435035236667
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
Corante: E122	300	Não	Sim	Não
Corante: E133	300	Não	Sim	Não

\*Max mg/1 o mg/Kg)

## C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	0,0	0,0
Energía (Kcal)	0,0	0,0
Lípidos (g)	0,5	0,1
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,1	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	0,5	0,1
dos quais açúcares (g)	0,5	0,1
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	490,0	0,0
Sal (g)	1,2	0,0

## D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	UFC/g	<10 <sup>3</sup> ufc	INTERNO
Levaduras e molhos	UFC/g	<10 <sup>3</sup> ufc	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			

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
Listeria monocytognes	AUSENCIA	AUSENCIA	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 checked="" 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"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>
HALAL	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM AÇÚCAR	<input checked="" type="checkbox"/>
SEM PROTEINAS DE LEITE	<input checked="" type="checkbox"/>

## INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008  
 ANEXO V  
 NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO  
 Dose máxima: 0,50 g/Kg cat. 5.4 Reg.1129/2011

## 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.

## G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	17	Altura Total	179,90 cm	Peso Líquido	84,15 Kg	Peso Bruto	299,89 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Unidad	330	5610
Bote	330	5610

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.*