



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 6 DATA: 03/03/2020



REFERÊNCIA	430006	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SPRAY CASTANHO EFEITO AERÓGRAFO 100 ml				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CORANTE ALIMENTAR				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	26 months	OGM-LIBRE?	Yes		

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	38x38x170 mm	64,00 g	96,00 g	8435035173917
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	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Etanol	Não	Sim	Não
Corante: E102	Não	Sim	Não
Corante: E132E	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não
Corante: E110	Não	Sim	Não
Acidificantes: E943a	Não	Sim	Não
Acidificantes: E943b	Não	Sim	Não
Acidificantes: E944	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	2.535,0	0,0
Energía (Kcal)	603,0	0,0
Lípidos	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	0,0	0,0
dos quais açúcares	0,0	0,0
Proteína	0,0	0,0
Sodio	50,0	0,0
Sal	0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<100	<10000	interno

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
Levaduras e molhos	ausencia	ausencia	interno
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytognres	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"/> HALAL <input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR <input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE <input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999
 Dose máxima: 1,43 g/Kg cat. 5.4 Reg.1129/2011
 INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA OBRIGATÓRIA E SÍMBOLOS DE PERIGO
 NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO
 SEM GLUTEN
 VER MODO DE EMPREGOE DADOS DE SEGURANÇA NA EMBALAGEM

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.