



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 11/07/2022

REFERÊNCIA	430086	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SPRAY EFECTO AEROGRAFO COLOR AZUL 100 ML SIN E171				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CORANTE ALIMENTAR				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 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	38x38x170 mm	66,00 g	96,00 g	N/A
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: E133	Não	Sim	Não
Propelente: E943a	Não	Sim	Não
Propelente: E943b	Não	Sim	Não
Propelente: E944	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	2.535,0	0,0
Energía (Kcal)	603,0	0,0
Lípidos	0,5	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,1	0,0
Hidratos de carbono (g)	0,5	0,0
dos quais açúcares	0,5	0,0
Proteína	0,0	0,0
Sodio	0,0	0,0
Sal	0,2	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

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

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
Salmonela			
Listeria monocytognes	ND	ND	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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (10ppm)	<input type="checkbox"/>	<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"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
<p>AGITAR BEM ANTES DE USAR</p> <p>INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA OBRIGATÓRIA E SÍMBOLOS DE PERIGO</p> <p>NÃO CONTÉM CORANTES AZO</p> <p>NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO</p> <p>Não inalar ou tragar o pó</p> <p>Pulverize uma camada homogênea de produto sobre a superfície a ser tratada a uma distância de aproximadamente 20 cm.</p> <p>VER MODO DE EMPREGO DADOS DE SEGURANÇA NA EMBALAGEM</p>	<p>Afaste-se de fontes inflamáveis e > 50°C. Proteja do sol</p> <p>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.</p>

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.