



LICENÇA **MODELOS** REFERÊNCIA 430109 1 **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** NOVO SPRAY EFEITO DE VELUDO AMARELO 400ML **CORANTE ALIMENTAR DESIGNAÇÃO DE VENDA**

Revisão:

DATA:

09/07/2025

OGM-LIBRE? Sim 24 mês

A - DADOS LOGÍSTICOS

Prazo de validade (a partir da data

de produção)

CODIGO FORNECEDOR 32064100

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	66x66x200 mm	305,00 g	385,00 g	8435599772182
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	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos		
Ingredientes: Óleo de palma não hidrogenada	Não	Sim	Não		
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim		
Corante: E102	Não	Sim	Não		
Estabilizante: E333	Não	Sim	Não		
Emulsionante: E433	Não	Sim	Não		
Propelente: E943a	Não	Sim	Não		
Propelente: E943b	Não	Sim	Não		
Propelente: E944	Não	Sim	Não		

C - DECLARAÇAO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado			
	por 100 g	POR PORÇÃO		
Energía (kJ)	2.023,0	0,0		
Energía (Kcal)	484,0	0,0		
Lípidos (g)	52,0	0,0		
dos quais ácidos gordos saturados (g)	43,0	0,0		
dos quais trans (g)	0,0	0,0		
Hidratos de carbono (g)	0,5	0,0		
dos quais açúcares (g)	0,5	0,0		
Proteina (g)	0,0	0,0		
Sodio (mg)	20,0	0,0		
Sal (g)	0,0	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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA						
PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método			
Total de aerobios	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO			
Levaduras e molhos	absent	absent	INTERNO			
Enterobacterias						
Escherichia coli						
Salmonela						
Listeria monocytogrnes	AUSENCIA	AUSENCIA	INTERNO			

E - Informações sobre alergénios					
	✓ Presente		? Vestigios		
Cereais sem glúten, e derivados	>	X Aipo e derivados	×		
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	•	? Sésamo e derivados	×		
Ovos e derivados	>	X Crustáceos e derivados	×		
Soja e derivados	,	✓ Peixes e derivados	×		
Frutos secos e derivados	>	X Tremoço e derivados	×		
Mostarda e derivados	>	× Moluscos	×		
Sulfitos (<10ppm)	•	? Amendoim e produtos de	e amendoim ×		

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS					
✓ Sim × Não					
CORANTES NATURAIS	×	HALAL	X		
KOSHER	×	SEM GLUTEN	✓		
SEM LACTOSA	×	SEM AÇÚCAR	✓		
APTO PARA VEGETARIANOS	✓	SEM PROTEINAS DE LEITE	×		

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO		
AGITAR BEM ANTES DE USAR	Afaste-se de fontes inflamáveis e> 50°C. Proteja do sol		
Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999	leste se mantenha fechado e se conserve na sua embalagem e caixa		
Limpe o bico com água quente ou aqueça no micro-ondas por alguns segundos após o uso ou se não funcionar corretamente			
Mantenha em temperatura ambiente (20-25°C) por pelo menos duas horas antes de usar.			
NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO			
Não inalar outragar o pó			
Pulverize uma camada uniforme de produto na superfície fria, a uma distância de cerca de 20-25 cm.			

G - INFORMA	ÇÃO PALETE						
Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	8	Altura Total	175,00 cm	Peso Líquido	527,04 Kg	Peso Bruto	690,28 Kg

VER MODO DE EMPREGOE DADOS DE SEGURANÇA NA

	Quantidade por camada	Quantidade por palete		
Unidad	216	1728		

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.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 **DATA:** 09/07/2025

Bote 216 1728

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.