



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 18/07/2025



REFERÊNCIA	430113	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NOVO SPRAY EFEITO DE VELUDO PRETO 400ML				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CORANTE ALIMENTAR				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	32064100
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	66x66x200 mm	305,00 g	385,00 g	8435599772106
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: Óleo de palma não hidrogenada	Não	Sim	Não
Corante: E172	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Corante: E170	Não	Sim	Não
Emulsionante: E433	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)	1.568,0	0,0
Energía (Kcal)	375,0	0,0
Lípidos (g)	36,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	31,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	12,0	0,0
dos quais açúcares (g)	0,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	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.

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<10 ³		INTERNO
Levaduras e molhos	<10 ³		INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
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 checked="" 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

AGITAR BEM ANTES DE USAR

Mantenha em temperatura ambiente (20-25°C) por pelo menos duas horas antes de usar.

Pulverize uma camada uniforme de produto na superfície fria, a uma distância de cerca de 20-25 cm.

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	8	Altura Total	175,00 cm	Peso Líquido	527,04 Kg	Peso Bruto	690,28 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por palete			
Unidad	216			1728			
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.