

				ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		 		Revisão:	1	DATA:	20/05/2025
REFERÊNCIA	430114	LICENÇA		MODELOS	1						
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NOVO SPRAY EFEITO DE VELUDO CASTANHO 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 Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	66x66x200 mm	305,00 g	385,00 g	8435599772113
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: E170	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Corante: E102	Não	Sim	Não
Corante: E122	Não	Sim	Não
Corante: E133	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)	1.915,0	0,0
Energía (Kcal)	458,0	0,0
Lípidos (g)	50,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	41,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	0,0	0,0
dos quais açúcares (g)	0,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	10,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

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 aeróbios	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Levaduras e molhos	absent	absent	INTERNO
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela			
Listeria monocytognes	AUSENCIA	AUSENCIA	INTERNO

E - Informações sobre alergénios

☒ Ausencia	☒ Presente	☐ Vestigios	
Cereais sem glúten, e derivados	×	Aipo e derivados	×
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	?	Sésamo e derivados	×
Ovos e derivados	×	Crustáceos e derivados	×
Soja e derivados	✓	Peixes e derivados	×
Frutos secos e derivados	×	Tremoço e derivados	×
Mostarda e derivados	×	Moluscos	×
Sulfitos (<10ppm)	?	Amendoim e produtos de amendoim	×

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

☒ Sim ☐ Não			
CORANTES NATURAIS	X	HALAL	X
KOSHER	X	SEM GLUTEN	✓
SEM LACTOSA	X	SEM AÇÚCAR	✓
APTO PARA VEGETARIANOS	✓	SEM PROTEINAS DE LEITE	X

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
AGITAR BEM ANTES DE USAR Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999 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 ou tragar o pó Pulverize uma camada uniforme de produto na superfície fria, a uma distância de cerca de 20-25 cm. VER MODO DE EMPREGO E DADOS DE SEGURANÇA NA EMBALAGEM	Afastar-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 paleta	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 paleta
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:	20/05/2025
----------	---	-------	------------

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.