



# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 20/05/2025



REFERÊNCIA	430117	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NOVO SPRAY EFEITO DE VELUDO BRANCO 100ML				
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	38x38x170 mm	77,00 g	96,00 g	8435599772632
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
Estabilizante: E333	Não	Sim	Não
Emulsionante: Lecitina de soja	Não	Sim	Sim
Corante: E170	Não	Sim	Não
umidificador: E422	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)	1.959,0	0,0
Energía (Kcal)	468,0	0,0
Lípidos (g)	49,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	40,0	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)	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 <sup>3</sup>		INTERNO
Levaduras e molhos	<10 <sup>3</sup>		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	9	Altura Total	168,00 cm	Peso Líquido	451,14 Kg	Peso Bruto	587,46 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por palete			
Unidad	651			5859			
Bote	651			5859			

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.*