

 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  					Revisão:	1	DATA:	07/10/2025
REFERÊNCIA	430119	LICENÇA		MODELOS	1			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SPRAY DE GLACÊ TRANSPARENTE 280G							
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CORANTE ALIMENTAR							
Prazo de validade (a partir da data de produção)	24 mês	OGM-LIBRE?	Sim					

A - DADOS LOGÍSTICOS						
CODIGO FORNECEDOR	17049099					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Mínima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	65x65x201 mm	280,00 g	376,90 g	8435599777699
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: Agua	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de glucose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Frutose	Não	Sim	Não
umidificador: E420	Não	Sim	Não
Ingredientes: Xarope de açúcar invertido	Não	Sim	Não
Gelificante: E406	Não	Sim	Não
Acidificantes: E330	Não	Sim	Não
Espessante: E440	Não	Sim	Não
Ingredientes: Dextrose	Não	Sim	Não
Estabilizante: E413	Não	Sim	Não
Preservativo: E202	Não	Sim	Não
Espessante: E466	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Método de determinação utilizado	
	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	488,0	0,0
Energía (Kcal)	116,0	0,0
Lípidos (g)	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	31,0	0,0
dos quais açúcares (g)	21,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	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.

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Sal (g)	0,0	0,0

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

☒ 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	☐	HALAL	☐
KOSHER	☐	SEM GLUTEN	☒
SEM LACTOSA	☐	SEM AÇÚCAR	☐
APTO PARA VEGETARIANOS	☒	SEM PROTEINAS DE LEITE	☐

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA OBRIGATÓRIA E SÍMBOLOS DE PERIGO
NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO
SEM GLUTEN
VER MODO DE EMPREGO E DADOS DE SEGURANÇA NA EMBALAGEM
NÃO CONTEM CORANTES AZO

Mantenha-se fechado em lugar fresco e seco longe de odores fortes
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	175,40 cm	Peso Líquido	483,84 Kg	Peso Bruto	676,28 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.