



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 1 DATA: 11/06/2020

| | | | | | |
|--|--|------------|-----|---------|---|
| REFERÊNCIA | 627050 | LICENÇA | | MODELOS | 1 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO | CARTUCHO CORANTE ALIMENTAR. PRETO PGI581 | | | | |
| DESIGNAÇÃO DE VENDA | CORANTE ALIMENTAR | | | | |
| Prazo de validade (a partir da data de produção) | 24 months | OGM-LIBRE? | Yes | | |

A - DADOS LOGÍSTICOS

| | |
|-------------------|----------|
| CODIGO FORNECEDOR | 21069098 |
|-------------------|----------|

| | Unidade interna | UNIDADES | Medidas | Peso liquido | Peso bruto | CODIGO DE BARRAS |
|--------------------|-----------------|----------|--------------|--------------|------------|------------------|
| Unidade Minima | | N/A | | | | N/A |
| Unidade de consumo | Unidade | 1 | 110x60x25 mm | 8,00 g | 28,00 g | 8435599743496 |
| 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 |
| umidificador: E1520 | Não | Sim | Não |
| umidificador: E422 | Não | Sim | Não |
| Corante: E151 | Não | Sim | Não |
| Corante: E110 | Não | Sim | Não |

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado

| | por 100 g | POR PORÇÃO |
|-----------------------------------|-----------|------------|
| Energía (Kj) | 100,0 | 0,0 |
| Energía (Kcal) | 24,0 | 0,0 |
| Lípidos | 0,0 | 0,0 |
| dos quais ácidos gordos saturados | 0,0 | 0,0 |
| Hidratos de carbono (g) | 10,0 | 0,0 |
| dos quais açúcares | 0,0 | 0,0 |
| Proteína | 0,0 | 0,0 |
| Sodio | 0,0 | 0,0 |
| Sal | 0,0 | 0,0 |

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

| PARAMETRO | u.f.c. | Tolerancia | Método |
|--------------------|--------|------------|---------|
| Total de aerobios | <10 | <10 | interno |
| Levaduras e molhos | <10 | <10 | interno |
| Enterobacterias | <10 | <10 | interno |
| Escherichia coli | <10 | <10 | interno |

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 |
|-----------------------|--------------|--------------|---------|
| Salmonela | Not Detected | Not Detected | interno |
| 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 checked="" 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"/> Tremço e derivados | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mostarda e derivados | <input checked="" type="checkbox"/> Moluscos | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sulfitos (10ppm) | <input checked="" type="checkbox"/> Amendoim e produtos de amendoim | <input checked="" type="checkbox"/> |

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

| <input checked="" type="checkbox"/> Sim | <input checked="" type="checkbox"/> Não |
|---|--|
| CORANTES NATURAIS | <input checked="" type="checkbox"/> HALAL |
| KOSHER | <input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN |
| SEM LACTOSA | <input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR |
| APTO PARA VEGETARIANOS | <input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE |

| INFORMAÇÃO DO PRODUTO | CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO |
|---|--|
| Contém corantes azóicos sinalização conforme o Reg. 1333/2008 ANEXO V NÃO DESTINADO À VENDA A RETALHO Não inalar outragar o pó | 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. |

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.