



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 21/06/2023

- **Propiedades:** Regulador de la acidez y conservador.
Modo de uso: Directamente sobre el producto y remover.
Aplicación: Controla la acidez o alcalinidad de un producto alimenticio.
Solubilidad: Soluble en líquidos.
Dosificación: 1-10 g/kg según aplicación.
Elaboraciones: En golosinas, mermeladas, frutas, gelatinas, etc.
- **Propriétés:** Acidité régulateur and preservative.
How to use: Directly on the product and stir.
Application: Controls the acidity or alkalinity of a food product.
Solubility: Soluble in liquids.
Dosage: 1-10 g/kg depending on application.
Production of: Sweets, jams, fruits, gelatine, etc.
- **Propriétés:** régulateur de l'acidité et conservateur.
Mode d'utilisation: Directement sur le produit et retirer.
Application: Contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'un produit alimentaire.
Solubilité: Soluble en liquides.
Dosage: 1-10 g/kg selon l'application.
Elaborations: Dans des bonbons, des confitures, des fruits, des gelatines, etc.
- **Propiedades:** Regulador de acidez e conservador.
Modo de utilização: Directamente no produto e remover.
Aplicação: Controla a acidez ou a alcalinidade de um produto alimentar.
Solubilidade: Solúvel em líquidos.
Dosagem: 1-10 g/kg, dependendo da aplicação.
Elaborações: Em doces, compotas, frutas, gelatinas, etc.

REFERÊNCIA	410017	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ÁCIDO CÍTRICO 400 G				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	ÁCIDO CÍTRICO				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	36 mês	OGM-LIBRE?		Sim	

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	29181400
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Pote	1	95x95x115 mm	400,00 g	440,00 g	8435599767560
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
Aroma: ácido cítrico	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (kJ)	1.195,5	0,0
Energía (Kcal)	286,0	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)	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
Total de aerobios	<1000	<5000	ISO 4833:1991
Levaduras e molhos	<100	<1000	ISO 21527-2
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonela	AUSENCIA	AUSENCIA	IPC04-33
Listeria monocytognres	AUSENCIA	AUSENCIA	INTERNAL

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.



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"/>	Tremoço 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 <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	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
<p>Aplicação: controla a acidez ou a alcalinidade de um produto alimentar.</p> <p>NÃO CONTÉM CORANTES AZO</p> <p>Propriedades: Regulador de acidez e conservador.</p> <p>Solúvel em líquidos.</p>	<p>Lugar fresco e seco, longe de odores fortes. T° 16-20°C HR <65%</p> <p>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.</p>

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	14	Altura Total	176,00 cm	Peso Líquido	537,60 Kg	Peso Bruto	616,36 Kg

	Quantidade por camada	Quantidade por palete
Bote	96	1344
Unidad	96	1344

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.