



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Revisão: 2 DATA: 30/04/2021



REFERÊNCIA	410020	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ALGINATO 300 G				
DESIGNAÇÃO DE VENDA					
Prazo de validade (a partir da data de produção)	36 months	OGM-LIBRE?	Yes		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	39131000
-------------------	----------

	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Pote	1	95x95x115 mm	300,00 g	340,00 g	8435035234076
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: E401	Não	Sim	Não
Ingredientes: E339ii	Não	Sim	Não
Ingredientes: E450ii	Não	Sim	Não
Ingredientes: E516	Não	Sim	Não
Ingredientes: E504ii	Não	Sim	Não
Ingredientes: Glucosa atomizada	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	418,0	1.254,0
Energía (Kcal)	100,0	300,0
Lípidos	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	25,0	75,0
dos quais açúcares	0,0	0,0
Proteína	0,0	0,0
Sodio	22,0	66,0
Sal	0,1	0,2

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<5000ufc	<5000ufc	INTERNO
Levaduras e molhos	<100ufc	<100ufc	INTERNO
Enterobacterias	<5000ufc	<5000ufc	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
Escherichia coli	Aus/5g	Aus/5g	INTERNO
Salmonela	Aus/5g	Aus/5g	INTERNO
Listeria monocytognes	Aus/5g	Aus/5g	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
<p>Aplicação: substância que dá textura a um produto alimentar através da formação de um gel.</p> <p>NÃO CONTÉM CORANTES AZO</p> <p>Propriedades: gelificante.</p> <p>Solúvel em líquidos.</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>

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.