



REFERÊNCIA	430023	LICENÇA		MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SPRAY COR BRONZE PEROLADO 100ML AZF				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CORANTE ALIMENTAR				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	36 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	32030010					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	38x38x170 mm	66,00 g	96,00 g	8435035186641
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	Max:*	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Etanol		Não	Sim	Não
Corante: E172		Não	Sim	Não
Ingredientes: Agua		Não	Sim	Não
Ingredientes: Óleo de girassol		Não	Sim	Não
Emulsionante: E433	1000	Não	Sim	Não
Propelente: E943a		Não	Sim	Não
Propelente: E943b		Não	Sim	Não
Propelente: E944		Não	Sim	Não

*Max mg/1 o mg/Kg)

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL Método de determinação utilizado CÁLCULO

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energía (Kj)	2.474,6	2.474,6
Energía (Kcal)	592,0	592,0
Lípidos	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	0,0	0,0
dos quais açúcares	0,0	0,0
Proteína	0,0	0,0
Sodio	0,5	0,5
Sal	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	<100	<10000	interno
Levaduras e molhos	ausencia	ausencia	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 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

Contem corantes azoicos etiquetados de acordo com -RD.1334/1999

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA OBRIGATÓRIA E SÍMBOLOS DE PERIGO

SEM GLUTEN

VER MODO DE EMPREGOE DADOS DE SEGURANÇA NA EMBALAGEM

NAO DESTINADO À VENDA A RETALHO

LIMITE DE USO: quantum satis cat. 5.4 Reg 1129/2011

Pulverize uma camada homogênea de produto sobre a superfície a ser tratada a uma distância de aproximadamente 20 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.

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.