



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GELATINA VEGETAL SABOR A MORANGO

CÓDIGO: 12130

EDIÇÃO: 07 REVISÃO: 03

DATA: 24-05-2017

PÁG: 1/1

Descrição do Produto

Designação de Venda:	Preparado em Pó para Gelatina de Origem Vegetal, à base de carragenina, com sabor a Morango
Peso Líquido:	85 g
Ingredientes:	Açúcar, gelificante (carragenina) (6%), reguladores de acidez (ácido cítrico, citrato tripotássico), aroma, corante (E163).
Alergéneos:	Pode conter vestígios de cereais com glúten, soja, ovos, derivados de leite e frutos de casca rija (amêndoa).
Utilização:	Preparações culinárias de acordo com as indicações da embalagem.
Público-alvo:	Público em geral, com exceção de intolerantes ou alérgicos às substâncias acima listadas.



Características Gerais

Organolépticas:	- Aspecto: Pó de cor esbranquiçada, com cristais de açúcar visíveis; - Odor: característico; - Sabor: característico.
Microbiológicas:	- Contagem Total: máx. 1×10^5 UFC/g; - Bolores e Leveduras: máx. 1×10^3 UFC/g; - Coliformes Totais: ausente em 0,01 g; - E. Coli: ausente em 1 g; - Bacillus Cereus: máx. 1×10^2 UFC/g; - Salmonella: ausente em 25 g.
Valores Nutricionais/100g: <i>(referentes ao produto preparado de acordo com as indicações da embalagem)</i>	- Energia: 219 kJ ou 53 kcal; - Lípidos: <0,1 g, dos quais saturados: <0,1 g; - Hidratos de Carbono: 13 g, dos quais açúcares: 13 g; - Proteínas: <0,1 g; - Sal: 0,03 g.

Declarações Adicionais

Contaminantes:	Produto de acordo com Reg.º CE 1881/2006 e posteriores alterações.
Pesticidas:	Produto de acordo com Reg.º CE 396/2005 e posteriores alterações.
Radiação Ionizante:	Os produtos e respectivas matérias primas não sujeitos a tratamento com radiação ionizante.
OGM:	Ausência de organismos geneticamente modificados (OGM) ou seus derivados.

Embalagem e Armazenamento

Embalagem:	Unidade de consumo: caixa de cartão com saqueta em plástico, marcada com lote e data de durabilidade mínima (dia /mês /ano). Unidade de venda: 6 caixas envolvidas por placa de cartão retrátilizada, identificada com etiqueta EAN128. Materiais de embalagem de acordo com 1935/2004/CE, 2023/2006/CE e 10/2011/UE e posteriores alterações. Dimensões das embalagens e códigos de barra disponíveis na Ficha Logística de Produto Acabado.
Armazenamento:	Local seco, fresco e ao abrigo da luz.
Vida Útil:	12 meses.