



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

# GELATINA VEGETAL SABOR A GROSELHA

CÓDIGO: 12136

EDIÇÃO: 07 REVISÃO: 02

DATA: 10-04-2017

PÁG: 1/1

### Descrição do Produto

Designação de Venda:	Preparado em Pó para Gelatina de Origem Vegetal, à base de carragenina, com sabor a Groselha
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:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: Pó de cor esbranquiçada, com cristais de açúcar visíveis;</li><li>- Odor: característico;</li><li>- Sabor: característico.</li></ul>
Microbiológicas:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contagem Total: máx. <math>1 \times 10^5</math> UFC/g;</li><li>- Bolores e Leveduras: máx. <math>1 \times 10^3</math> UFC/g;</li><li>- Coliformes Totais: ausente em 0,01 g;</li><li>- E. Coli: ausente em 1 g;</li><li>- Bacillus Cereus: máx. <math>1 \times 10^2</math> UFC/g;</li><li>- Salmonella: ausente em 25 g.</li></ul>
Valores Nutricionais/100g: <i>(referentes ao produto preparado de acordo com as indicações da embalagem)</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Energia: 234 kJ ou 56 kcal;</li><li>- Lípidos: &lt;0,1 g, dos quais saturados: &lt;0,1 g;</li><li>- Hidratos de Carbono: 14 g, dos quais açúcares: 14 g;</li><li>- Proteínas: &lt;0,1 g;</li><li>- Sal: 0,03 g.</li></ul>

### 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 retractilizada, 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.