



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MAIONESE CAMPO BELO – 200g

F.T.M 012_00

Revisão: 01

Emissão: 07/07/2020

Página 1 de 2

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Maionese: molho emulsionado fino feito de gemas de ovos, água e óleo com adição de outros ingredientes, textura agradável e cremosidade incomparável. Utilizado para temperar pratos de fast- food tais como: Hambúrgueres, Batatas Fritas, entre outros. Pode ser utilizado para realçar qualquer tipo de prato frio ou quente.

Ponto de fulgor: Não aplicável

INGREDIENTES

Água, óleo de soja, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, estabilizante goma xantana, gema de ovo, aromatizante, acidulantes ácido cítrico e ácido láctico, conservador Sorbato de Potássio (INS 202), sequestrante EDTA, cálcio dissódico, antioxidantes BHT/BHA e corantes naturais pálrica e urucum. NÃO CONTÉM GLÚTEN



ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS- GMO'S

Este produto contém ingredientes geneticamente modificados.

INFORMAÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco (ambiente), fora da incidência direta da luz solar. Após aberto, manter sob refrigeração (2 a 7°C) e consumir em até 20 dias.

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Código do Produto: 4850176
Código de Barras EAN 13: 7898075644013
Prazo de Validade: 8 meses
Peso Líquido: 200 g
Peso Bruto: 235 g por unidade.
Tipo de Embalagem: Frasco Pet com Tampa de Rosca
Dimensões (Alt x Larg): 16,0 cm x 6,40 cm

CAIXA DE EMBARQUE

Código de Barras DUN 14: 17898075644010
Quantidade por Embalagem: Caixas c/ 12 unidades
Dimensões (Compr x Larg x Alt): 19,5 x 14,5 x 17,0 cm
Peso Bruto: 2,85kg

PALETIZAÇÃO

Nº de caixas por camadas (lastro): 40 caixas
Empilhamento máximo: 7
Quantidade de caixas por pallet: 280 caixas

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Cremoso
Sabor/ Odor: Sabor e odor característicos.
Cor: Bege claro



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

**MAIONESE
CAMPO BELO – 200g**

F.T.M 012_00

Revisão: 01

Emissão: 07/07/2020

Página 1 de 2

CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS:

| MAIONESE | | |
|----------|------------------|-------------|
| Análise | Método | Valores |
| Acidez% | Acidez Titulável | 0,95- 0,97 |
| pH | pHmetro | 3,36 – 3,40 |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| Determinação | Valores Máximos Admissíveis |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Contagem de Coliformes a 45°C | <1,0*10 UFC/g |
| Salmonella sp | Ausente/25g |

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL



| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|---|-------|------|----------|
| Porção por embalagem: Cerca de 17 Porção: 12g (1 colher de sopa) | | | |
| | | | |
| | 100g | 12g | % VD (*) |
| Valor Energético | 71,2 | 8,5 | 0 % |
| Carboidratos totais (g) | 4,7 | 0,6 | 0 % |
| Proteínas (g) | 0,1 | 0,0 | 0 % |
| Açúcares totais | 0,0 | 0,0 | ** |
| Açúcares adicionados | - | - | 0 % |
| Gorduras Totais (g) | 5,8 | 0,7 | 1 % |
| Gorduras Saturadas (g) | 0,9 | 0,1 | 1 % |
| Gorduras Trans (g) | - | - | ** |
| Fibra Alimentar (g) | 0,3 | 0,0 | 0 % |
| Sódio | 789,1 | 94,7 | 5% |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção | | | |
| ** Valores diários não estabelecidos | | | |