



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

F.T.M 012\_00

### MAIONESE CAMPO BELO – 200g

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 páprica 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

F.T.M 012\_00

### MAIONESE CAMPO BELO – 200g

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
<i>Salmonella sp</i>	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			