



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MOLHO DE PIMENTA CAMPO BELO- 150ml

F.T.M 016_02

Revisão: 03 – 01/09/2023

Emissão: 07/07/2020

Página 1 de 2

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Molho de Pimenta: produto de característica picante que agrega sabor e aroma aos alimentos. Pode ser utilizado para realçar qualquer tipo de prato frio ou quente.

Ponto de fulgor: Não aplicável

INGREDIENTES

Água, vinagre, mix de pimentas vermelhas, sal, amido modificado, alho, aromatizante, espessante goma xantana, corantes naturais carmim de cochonilha e caramelo III, antioxidante ácido ascórbico e conservadores Benzoato de Sódio (INS211) e Sorbato de Potássio (INS 202). 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 DE SEGURANÇA

Em caso de contato com os olhos, lave abundantemente com água corrente e limpa, se persistirem os efeitos causados, o médico deverá ser consultado.

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Código do Produto: 4820146
Código de Barras EAN 13: 7898075643931
Prazo de Validade: 18 meses
Conteúdo Líquido: 150 ml
Peso Bruto: 175 g por unidade
Tipo de Embalagem: Frasco Pet com Tampa de Pressão
Dimensões (AltxLarg): 17,25 cm x 4,4 cm Ø

CAIXA DE EMBARQUE

Código de Barras DUN 14: 17898075643938
Quantidade por Embalagem: Caixa c/ 12unidades
Dimensões (ComprxLargxAlt): 18,0 x 14,5 x 18,5 cm
Peso Bruto: 2,1 Kg

PALETIZAÇÃO

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Líquido, pouco viscoso.
Sabor/ Odor: Característicos, picante.
Cor: Vermelho



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MOLHO DE PIMENTA CAMPO BELO- 150ml

F.T.M 016_02

Revisão: 02

Emissão: 07/07/2020

Página 1 de 2

CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS:

| MOLHO DE PIMENTA | | |
|------------------|------------------|-------------|
| Análise | Método | Valores |
| Acidez% | Acidez Titulável | 2,88 – 2,92 |
| Brix% | Refratômetro | 11,8 – 12,0 |
| pH | pHmetro | 3,20 – 3,24 |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| Determinação | Valores Máximos Admissíveis |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Contagem de Coliformes a 45°C | <5,0*10 UFC/g |
| Contagem de Estafilococos | < 1,0*10 ² UFC/g |
| Salmonella sp | Ausente/25g |

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--|---------|-------|----------|
| Porção por embalagem: Cerca de 13 Porção: 12ml (1 colher de sopa) | | | |
| | | | |
| | 100ml | 12ml | % VD (*) |
| Valor Energético | 13,5 | 1,6 | 0 % |
| Carboidratos totais (g) | 2,0 | 0,2 | 0 % |
| Proteínas (g) | 0,0 | 0,0 | 0 % |
| Açúcares totais (g) | 0,0 | 0,0 | ** |
| Açúcares adicionados (g) | - | - | 0% |
| Gorduras Totais (g) | 0,3 | 0,0 | 0 % |
| Gorduras Saturadas (g) | 0,0 | 0,0 | 0 % |
| Gorduras Trans (g) | - | - | ** |
| Fibra Alimentar (g) | 0,8 | 0,1 | 0 % |
| Sódio | 2.334,5 | 280,1 | 14% |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção | | | |
| ** Valores diários não estabelecidos | | | |

