



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

F.T.M 016_02

MOLHO DE PIMENTA CAMPO BELO- 150ml

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 (Alt x Larg): 17,25 cm x 4,4 cm Ø

CAIXA DE EMBARQUE

Código de Barras DUN 14: 17898075643938
Quantidade por Embalagem: Caixa c/ 12 unidades
Dimensões (Compr x Larg x Alt): 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

F.T.M 016_02

MOLHO DE PIMENTA CAMPO BELO- 150ml

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
<i>Salmonella sp</i>	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			

