



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

F.T.M 029_02

MOLHO PARA SALADA MOSTARDA E GENGIBRE CAMPO BELO 240ml

Revisão: 03 – 17/08/2023

Emissão: 08/07/2020

Página 1 de 2

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Molho Para Salada Mostarda e Gengibre: ideal para temperar saladas, folhas verdes, legumes, e sanduiches naturais. Elaborado especialmente para pessoas que apreciam o sabor de mostarda e gengibre, oferecer leveza e sofisticação aos pratos.

Ponto de fulgor: Não aplicável

INGREDIENTES

Água, vinagre, açúcar, óleo de soja, amido modificado, sal, mostar especiarias (gengibre, cúrcuma, alho, cebola, orégano), condime preparado mostarda, estabilizante goma xantana, aromatizar conservadores Sorbato de Potássio (INS 202) e Benzoato de sódio (INS 210), corante natural caramelo III, sequestrante EDTA cálcio dissódico, antioxidantes BHT/BHA. 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 solar. Após aberto, manter sob refrigeração (2 a 7°C) e consumir até 20 dias

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Código do Produto: 4890127
Código de Barras EAN 13: 7898075644068
Prazo de Validade: 12 meses
Conteúdo Líquido: 240 ml
Peso Bruto: 275 g por unidade.
Tipo de Embalagem: Frasco Pet com Tampa de Rosca
Dimensões (Alt x Larg): 18,0 cm x 8,0 cm

CAIXA DE EMBARQUE

Código de Barras DUN 14: 17898075644065
Quantidade por Embalagem: Caixas c/12 unidades
Dimensões (Compr x Larg x Alt): 25,5 x 16,5 x 18,5 cm
Peso Bruto: 3,4 kg

PALETIZAÇÃO

Nº de caixas por camadas (lastro): 29 caixas
Empilhamento máximo: 6
Quantidade de caixas por pallet: 174 caixas

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Cremoso
Sabor/ Odor: Mostarda com toque sutil de gengibre.
Cor: Amarelo intenso



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

F.T.M 029_02

MOLHO PARA SALADA MOSTARDA E GENGIBRE CAMPO BELO 240ml

Revisão: 03 – 17/08/2023

Emissão: 08/07/2020

Página 2 de 2

CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS:

MOLHO PARA SALADA MOSTARDA E GENGIBRE		
Análise	Método	Valores
Acidez%	Acidez Titulável	2,35 – 2,39
Brix%	Refratômetro	13,6 – 14,0
pH	pHmetro	3,39 – 3,42

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Determinação	Valores Máximos Admissíveis
Contagem de Coliformes a 45°C	<5,0*10 ² 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 18			
Porção: 13ml (1 colher de sopa)			
	100 ml	13ml	% VD (*)
Valor Energético	89,3	11,6	1 %
Carboidratos totais (g)	9,0	1,2	0 %
Proteínas (g)	0,4	0,1	0 %
Açúcar total	5,2	0,7	**
Açúcares adicionados	5,0	0,6	1%
Gorduras Totais (g)	5,5	0,7	1 %
Gorduras Saturadas (g)	0,8	0,1	1 %
Gorduras Trans (g)	-	-	**
Fibra Alimentar (g)	0,6	0,1	0 %
Sódio	1.326,2	172,4	9%
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			
** Valores diários não estabelecidos.			