



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MOLHO PARA SALADA MOSTARDA E GENGIBRE CAMPO BELO 240ml

F.T.M 029_02

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 sanduíches 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, mostarda especiarias (gengibre, cúrcuma, alho, cebola, orégano), condimento preparado mostarda, estabilizante goma xantana, aromatizar conservadores Sorbato de Potássio (INS 202) e Benzoato de sódio (INS 211), 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 dentro de 20 dias

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

Nº de caixas por camadas (lastro): 29 caixas

Empilhamento máximo: 6

Quantidade de caixas por pallet: 174 caixas

PALETIZAÇÃO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Cremoso

Sabor/ Odor: Mostarda com toque suítil de gengibre.

Cor: Amarelo intenso



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MOLHO PARA SALADA MOSTARDA E GENGIBRE CAMPO BELO 240ml

F.T.M 029_02

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 UFC/g
Contagem de Estafilococos	< 1,0*10 ² UFC/g
Salmonella sp	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.