

Mistura Corante Artificial Vermelho Bordeaux PL / PC-CR 11039

1. Descrição do produto

Mistura de corantes, derivados do carbono composto, obtido por síntese química e usado como um aditivo em produtos alimentares, produtos farmacêuticos e cosméticos.

2. Ingredientes

Açúcar refinado, corante vermelho Bordeaux 100%.

3. Dosagem orientativa

10 gramas por Kg de produto final, porém de acordo com a finalidade.

4. Campo de aplicação

Este produto pode ser usado como um aditivo alimentício, para panificação e confeitaria, em produtos farmacêuticos e cosméticos.

5. Físico-Químicas

Análise	Especificação	Método
Solubilidade	Insolúvel	Solução 1% H ₂ O
Umidade	5% Max.	1,5g/85°C/5min
Cor*	BORDO	Visual

* a percepção de cor pode variar de acordo com o % utilizado

6. Tabela Nutricional

Informação Nutricional (porção de 100 gramas)		
Quantidade por porção	Valor	% VD(*)
Valor Calórico	328 Kcal / 1377 Kj	16 %
Carboidratos	82 g	23 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras Totais	0 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 %
Gorduras Trans	ND	ND
Colesterol	0 mg	0 %
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	0 mg	0 %

*Valor de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj pela Organização Mundial da Saúde (2003), considerando indivíduos saudáveis

7. Embalagem Primária

Potes de 1 Kg, 500g, 100g.

8. Embalagem sob encomenda

Saco Kraft de 10 Kg.

9. Condições de armazenamento.

O produto deve ser mantido em local fresco e arejado, ao abrigo da luz e a temperatura ambiente (T- 15-30°C). As embalagens quando abertas devem retornar ao estoque bem fechadas.

10. Condições de Transporte

O material deve ser transportado em caminhões limpos e higienizados conforme legislações específicas. Deve também, garantir durante toda a etapa de transporte que o produto se mantenha livre de contaminações. Transportar à temperatura ambiente.

11. Prazo de Validade

24 meses, a partir da data de fabricação.

12. Informações complementares

12.1 Alergênicos

O produto não apresenta potencial alergênico de acordo com o *Codex Alimentarius*.