

	FICHA TÉCNICA		Versão	07
	FT.003 UP	GELATINA TUTTI-FRUTTI UP	Página:	1 de 4

1. Produto:

1.1- Designação: Preparado em pó para gelatina sabor a tutti-frutti

1.2- Marca Comercial: UP

2. Origem: Portugal

3. Embalagem:

Produto	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
Gelatina Tutti-Frutti 2x85g UP	OPP20+PE40	Cartolina	Cartão+filme retrátil

4. Ingredientes: açúcar, gelatina (12%), reguladores de acidez (ácido fumárico, citratos de sódio e ácido cítrico), aroma (**Sulfitos**), sal, antioxidante (ácido ascórbico - Vitamina C) e corantes (curcumina e complexos cúpricos de clorofilinas).

4.1 Instruções de uso:

Modo de preparação:

1. Dissolva o conteúdo de uma saqueta em 250 ml (1/4 de litro) de água a ferver.
2. Mexa até o pó ficar bem dissolvido.
3. Junte 250ml (1/4 de litro) de água fria e mexa novamente.
4. Coloque numa forma e leve ao frigorífico até adquirir consistência.

5. Características Organolépticas:

5.1 – Cor: característica/verde

5.2 – Cheiro: característico

5.3 – Sabor: característico

5.4 – Textura: característica

6. Especificações Físico – Químicas:

Humidade	<10,0%
-----------------	------------------

ELABORADO POR:		DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	05.06.2017	Ana Mendes	06.06.2017

	FICHA TÉCNICA		Versão	07
	FT.003 UP	GELATINA TUTTI-FRUTTI UP	Página:	2 de 4

7. Especificações microbiológicas:

Contagem microrganismos a 30°C	<10 ⁵ /g
Contagem bolores e leveduras	<10 ³ /g
Pesquisa <i>Salmonella</i> /25 g	Ausente
Pesquisa E. coli	Neg.1g
Contagem Bactérias clostrídeos sulfito-redutoras	<10 ⁴ /g

8.Alergêneos:

Contém Sulfitos
✓

9. OGM's:

Não contém componentes geneticamente modificados

10. Irradiação:

Não são utilizadas matérias-primas sujeitas a tratamentos por irradiação.

11. Nanotecnologia:

Não são utilizados métodos nanotecnológicos.

12. Aditivos:

O teor de aditivos cumpre os Regulamentos (CE) em vigor.

13. Contaminantes:

Cumpe com a legislação vigente para teores máximos de contaminantes presentes nos géneros alimentícios.

14.Data durabilidade: 24 meses após produção

ELABORADO POR:		DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	05.06.2017	Ana Mendes	06.06.2017

	FICHA TÉCNICA		Versão	07
	FT.003 UP	GELATINA TUTTI-FRUTTI UP	Página:	3 de 4

15. Declaração Nutricional:

	Por 100g de gelatina preparada segundo as instruções da embalagem	Por porção (117g) de gelatina preparada segundo as instruções da embalagem	%DR*
Energia (kJ/kcal)	272/64	318/75	4
Lípidos (g)	0	0	0
dos quais saturados (g)	0	0	0
Hidratos de carbono (g)	14	16	6
dos quais açúcares (g)	13	15	17
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,0	2,3	5
Sal (g)	0,09	0,11	2
Vitamina C (mg)	26 (30% VNR**)	30 (38% VNR**)	

DR*- Dose de referência para um adulto médio (8400kJ/2000kcal)

VNR**-Valor de referência do nutriente

16. Dados Logísticos:

Código Interno	Peso líquido	Nº un./Caixa	EAN-13:
UPGE017	2x85g	12	5606262073049

16.1- Rotulagem: designação do produto, nome e endereço do fabricante/importador, lote e data de validade, peso líquido, ingredientes, alergénios, modo de preparação, informação nutricional, marca comercial e código EAN-128.

16.1.1- Codificação de lotes: Exemplo: L 02217

022- Correspondente ao nº de mistura efetuado (ordem crescente).

17 - Correspondente ao nº do ano de fabrico.

17. Material de embalagem:

Cumprir com as condições estipuladas pela legislação em vigor, relativa a materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contato com géneros alimentícios.

ELABORADO POR:		DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	05.06.2017	Ana Mendes	06.06.2017

	FICHA TÉCNICA		Versão	07
	FT.003 UP	GELATINA TUTTI-FRUTTI UP	Página:	4 de 4

18. Condições de armazenamento: conservar em local seco e fresco. Depois de preparada a gelatina deve conservar-se no frigorífico.

18.1 Temperatura do transporte: temperatura ambiente

19. Público-alvo: consumidor em geral

20. População sensível:

População sensível aos alergénios mencionados no ponto 8.

21. Intenção de uso pretendido:

Utilizado em preparações culinárias, restauração e retalhistas.

ELABORADO POR:		DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	05.06.2017	Ana Mendes	06.06.2017