
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL
500313540000XXXX - LÍQUIDO - CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS
ALIMENTÍCIOS VIOLETA

Descrição

Substância ou mistura de substâncias que possuem a propriedade de conferir ou intensificar a coloração de alimentos.

Aplicação e Dosagem Orientativa

Confeitaria 0,2 mL/100g (sugestão de fórmula nº 616/000)

As recomendações de aplicação são baseadas em testes internos e orientadas pela legislação vigente. É de responsabilidade de cada fabricante avaliar se a aplicação em seu produto final atende as legislações pertinentes.

Ingredientes

Água, álcool etílico e corantes artificiais ponceau 4R (INS 124) 1,4% e azul brilhante FCF (INS 133) 0,6%.
ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Transgênicos (GMO)

Não contém ingredientes transgênicos em sua composição.

Características Sensoriais

Odor : Conforme
Aparência : Líquido Roxo
Cor : Conforme

Validade

36 meses a partir da data de fabricação se seguido as condições de armazenamento.

Condições de Armazenamento, Distribuição e Manipulação

Evitar exposição à luz solar. Manter em local seco e ventilado. Manter na embalagem original, sempre bem fechada.

Informação Nutricional Porção 100,00 g

Valor energético:	25,000 kcal
Valor energético:	105,000 kJ
Carboidratos:	3,600 g
Proteínas:	0,000 g
Gorduras totais:	0,000 g
Gorduras saturadas:	0,000 g
Gorduras trans:	0,000 g
Fibra alimentar:	0,000 g
Sódio:	0,000 mg

Material de Origem

DR0043136.0001 - CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS ALIMENTÍCIOS VIOLETA

Os caracteres XXXX simbolizam as variações de embalagem que este material possui.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL

500313540000XXXX - LÍQUIDO - CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS ALIMENTÍCIOS VIOLETA

Declaração de Alergênicos

Classificação	Composição				Presença na linha de produção	
	Sim	Não	Fonte	Derivados	Sim/Não	Controlado
Aipo e derivados		X			Não	Não
Amêndoa (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.) e derivados		X			Não	Não
Amendoim e derivados		X			Não	Não
Aveia		X			Não	Não
Avelã (Corylus spp.) e derivados		X			Não	Não
Castanha-de-caju (Anacardium occidentale) e derivados		X			Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa) e derivados		X			Não	Não
Castanhas (Castanea spp.) e derivados		X			Não	Não
Centeio e estirpes hibridizadas e derivados		X			Não	Não
Cevada e estirpes hibridizadas e derivados		X			Não	Não
Crustáceos (Camarão)		X			Não	Não
Dióxido de enxofre (SO ₂) em concentração maior que 10ppm		X			Não	Não
Espelta, estirpes hibridizadas e derivados		X			Não	Não
Gergelim e derivados		X			Não	Não
Kamuť, estirpes hibridizadas e derivados		X			Não	Não
Látex natural		X			Não	Não
Leite e derivados		X			Não	Não
Macadâmia (Macadamia spp.) e derivados		X			Não	Não
Moluscos e derivados		X			Não	Não
Mostarda		X			Não	Não
Nozes (Juglans spp.) e derivados		X			Não	Não
Nozes do Queensland (Macadamia ternifolia)		X			Não	Não
Ovo e derivados		X			Não	Não
Pecã (Carya spp.) e derivados		X			Não	Não
Peixe e derivados		X			Não	Não
Pinoli (Pinus spp.) e derivados		X			Não	Não
Pistache (Pistacia spp.) e derivados		X			Não	Não
Soja e derivados		X			Sim	Não
Tremoço e derivados		X			Não	Não
Trigo e estirpes hibridizadas e derivados		X			Não	Não

A Política de Alergênicos da Duas Rodas estabelece uma lista de matérias-primas alergênicas, medidas preventivas e um controle sistêmico desde o desenvolvimento, produção e distribuição, de forma a prevenir contaminações cruzadas de acordo com as legislações do Brasil (RDC26/2015), Estados Unidos (FDA) e Comunidade Europeia (Diretiva Europeia CE nº 1169/2011). A Política de Alergênicos contempla segregação de alergênicos na estocagem, fracionamento, procedimentos de higienização com verificações de eficácia, sequenciamento de produção, dentre outros. Toda nova matéria-prima potencialmente alergênica é incluída na lista de alergênicos, isto significa que será identificada, estocada, fracionada e manipulada segundo critérios que previnem risco de contaminação cruzada. Todo novo produto é desenvolvido contemplando requisitos de alergenidade. A Duas Rodas estabeleceu em sua Política de Alergênicos o limite de quantificação de 10ppm para declaração da contaminação cruzada dos alergênicos. Declaramos que esse produto pode conter os alergênicos mencionados na linha de produção, onde está definido que NÃO há controle de contaminação cruzada, devido a característica dos produtos desenvolvidos nesta linha.