

 MAGO	Ficha Técnica de Produto		
Produto Corante em Pó Lipossolúvel Vermelho	Identificação FI / QUAL / FTP-E / 7122	Versão 01	Nº de Folhas 1 de 2

1. Dados Cadastrais

Nome Produto	Corante Em Pó Para Chocolate Vermelho 5g 1un
Código Produto	7122
Quantidade Un.	1 unidade
Embalagem	Caixa com 8 unidades de 5g cada
Código de Barras	7896301471228

2. Informações Técnicas

Descrição	Corante em pó lipossolúvel.
Função	Tingir alimentos à base de gordura.
Qualidades	<ul style="list-style-type: none"> • Alto rendimento • Alta concentração • Não altera a textura • Não altera o sabor • Proporciona cores vivas • Fácil diluição
Forma Física Produto	Pó fino. Vermelho. Sem odor.
Forma Física Embalagem	Pote de plástico natural, no formato cilíndrico, com 4,3cm de diâmetro de fundo e 5,3cm de altura.
Dosagem	Quantidade necessária para aplicação desejada.
Modo de Uso	Pronto para o consumo. Seu uso varia de acordo com aplicação desejada.
Validade	5 anos.
Modo de Conservação	Manter a embalagem sempre fechada, em local seco e fresco ao abrigo de luz.
Registro MS	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010

3. Ingredientes

Corante vermelho 40 Laca (INS 129).

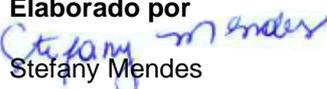
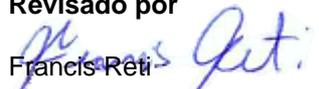
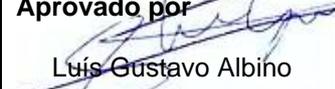
 MAGO	Ficha Técnica de Produto		
Produto Corante em Pó Lipossolúvel Vermelho	Identificação FI / QUAL / FTP-E / 7122	Versão 01	Nº de Folhas 2 de 2

4. Alérgicos

Não contém glúten.

5. Tabela Nutricional

Não se aplica

Elaborado por  Stefany Mendes	Revisado por  Francis Reti	Aprovado por  Luis Gustavo Albino	Data 20/08/2019
---	--	--	---------------------------