 <b>MAGO</b>	<b>Ficha Técnica de Produto</b>		
<b>Produto</b> Corante em Pó Lipossolúvel Vermelho	<b>Identificação</b> FI / QUAL / FTP-E / 7122	<b>Versão</b> 01	<b>Nº de Folhas</b> 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"> <li>• Alto rendimento</li> <li>• Alta concentração</li> <li>• Não altera a textura</li> <li>• Não altera o sabor</li> <li>• Proporciona cores vivas</li> <li>• Fácil diluição</li> </ul>
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).

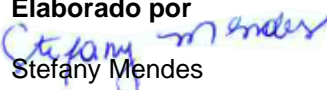

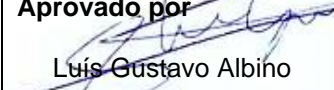
 <b>MAGO</b>	<b>Ficha Técnica de Produto</b>		
<b>Produto</b> Corante em Pó Lipossolúvel Vermelho	<b>Identificação</b> FI / QUAL / FTP-E / 7122	<b>Versão</b> 01	<b>Nº de Folhas</b> 2 de 2

#### 4. Alérgicos

Não contém glúten.

#### 5. Tabela Nutricional

*Não se aplica*

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