



## Ficha Técnica

Data:  
22-05-2026

### Nome do Produto

Pasta de açúcar  
Varias Cores

### Descrição

Pasta açúcar para cobertura, modelagem e decoração de produtos de pastelaria.

### Ingredientes:

Açúcar em pó, glicose, fécula de batata, óleos e gorduras vegetais refinados (óleo de palma e seus derivados), antioxidante (E304 e E306), água, glicerina (E422), amido modificado. Conservantes: ácido acético (E260) e sorbato de potássio (E202), espessantes: goma xantana (E415) e CMC (E466), corantes (ver por cor) e aroma a nata.

### Corantes:

Pasta **Branco**: E170 (carbonato de cálcio)

Pasta **Amarelo1, Amarelo2** : E102 (Tartarazina)

Pasta **Amarelo3**: E102 (Tartarazina)\* + E110 (Amarelo-sol FCF)\*

Pasta **Azul0, Azul1, Azul2**: E131 (Azul-patenteado V)

Pasta **Azul3**: E151 (Negro brilhante BN)

Pasta **Lilás**: E124 (Ponceau 4r)\* + E131 (Azul-patenteado V)

Pasta **Roxo**: E122 (Azorubina)\* + E151 (negro brilhante BN)

Pasta **Pele**: E102 (Tartarazina)\* + E155 (Castanho HT) + E124 (Ponceau 4r)\*

Pasta **Castanho**: E155 (Castanho HT)

Pasta **Preta, Cinza**: E153 (Carvão vegetal)

Pasta **Verde1, Verde3**: E142 (Verde S) + 102 (Tartarazina)\*

Pasta **Verde2**: E131 (Azul-patenteado V) + 102 (Tartarazina)\*

Pasta **Camel, Pérola1, Pérola2**: E102 (Tartarazina)\* + E122 (Azorubina)\* + E132 (Indigotina)

Pasta **Laranja**: E102 (Tartarazina)\* + E124 (Ponceau 4r)\*

Pasta **Rosa0, Rosa1, Rosa3**: E122 (Azorubina)\*

Pasta **Vermelho, Rosa2**: E124 (Ponceau 4r)\*

### Aviso:

\*«E102, E110, E122 e E124: pode causar efeitos negativos na atividade e na atenção das crianças»

### Instruções de utilização

1. Retirar da embalagem e trabalhar a pasta até esta ficar elástica e macia;
2. Esticar com o rolo. Se necessário, para não colar, usar um pouco de açúcar em pó ou amido;
3. Em dias de muito frio colocar uns segundos no microondas.

### Especificações microbiológicas

| Parâmetro             | Qualidade microbiológica (ufc/g) |
|-----------------------|----------------------------------|
| Microrganismos a 30°C | < 3,0 x 10 <sup>5</sup>          |
| Leveduras             | < 1,5 x 10 <sup>3</sup>          |
| Bolores               | < 1,5 x 10 <sup>3</sup>          |

### Características físico-químicas

|          |          |
|----------|----------|
| Humidade | Max. 11% |
|----------|----------|



## Ficha Técnica

Data:  
22-05-2026

### Declaração Nutricional

| Parâmetro                  | Valor médio por 100 g |
|----------------------------|-----------------------|
| <b>Energia</b>             | 1587 KJ / 374 Kcal    |
| <b>Lípidos</b>             | 1,9 g                 |
| dos quais <b>saturados</b> | 1,0 g                 |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 88,6 g                |
| dos quais <b>açúcares</b>  | 48,6 g                |
| <b>Proteínas</b>           | < 0,3 g               |
| <b>Sal</b>                 | 0,10 g                |

### Publico Alvo

Pode ser consumido pela população em geral.

### Organismos geneticamente modificados

Este produto não deriva, não contém e na sua origem não existe nenhum tipo de OGM.  
Não requer rotulagem especial.

### Conservação e armazenamento

Conservar ao abrigo da luz, em local seco e em embalagem fechada.

### Prazo de validade

24 Meses.

### Rastreabilidade

Identificação do lote final: Dia juliano\_ano

A montante o lote original é registado na Ficha de Rastreabilidade da produção.

A jusante o lote fica registado na encomenda.