



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 111.36 – Brilho em Frio Neutral 7Kg

Edição: 00 / 11.22

Página 1 de 4

1. DENOMINAÇÃO E DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Brilho de aplicação a frio

Brilho de aplicação a frio pronto a usar para decoração de pastelaria fina. Estável à congelação-descongelação.

2. APLICAÇÃO

Pesar a quantidade necessária de brilho, corante e aromatizante conforme desejado. Mexer delicadamente para limitar a incorporação de bolhas de ar. Espalhe sobre o produto com um pincel ou espátula. Respeitados a diluição e o modo de uso, a camada de brilho permanecerá 24H sobre frutas e mousses em camara de refrigeração a 4°C.

3. LISTA DE INGREDIENTES

Açúcar, água, humectante (glicerol), ácido (ácido cítrico), gelificante (pectina amidada), conservante (sorbato de potássio).

4. INGREDIENTES

Ingredientes	Descrição	Número E	Fonte
Açúcar			Beterraba, Cana de açúcar
Água			Mineral
Humectante	Glicerol	E422	Colza
Ácido	Ácido Cítrico	E330	Sintético
Gelificante	Pectina Amidada	E440ii	Frutos cítricos
Conservante	Sorbato de potássio	E202	Sintético

5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional por 100g de produto:

Nutriente	Valor	Unidade
Energia	1071	KJ
Energia	253	Kcal
Lípidos	0,01	g
Dos quais saturados	0,01	g
Hidratos de carbono	67	g
Dos quais açúcares	56	g
Fibra	0,34	g



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 111.36 – Brillo en Frio Neutral 7Kg

Edição: 00 / 11.22

Página 2 de 4

Proteína	0,01	g
Sal	0,03	g

6. ALERGÉNIOS

Legenda

+ = Presente

- = Ausente

? = Pode conter vestígios

Alergénio	Valor	Fonte
Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou estirpes hibridizadas) e produtos à base de cereais.	-	
Trigo	-	
Espelta	-	
Kamut	-	
Centeio	-	
Cevada	-	
Aveia	-	
Crustáceos e produtos à base de crustáceos.	-	
Ovos e produtos à base de ovos	-	
Peixes e produtos à base de peixe	-	
Amendoins e produtos à base de amendoins	-	
Soja e produtos à base de soja	-	
Leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose)	-	
Frutos secos (amêndoa, avelã, noz, caju, noz pécan, castanha do Brasil, pistácio, noz de macadâmia e noz de Queensland) e derivados.	-	
Amêndoa	-	
Avelã	-	
Noz	-	
Caju	-	
Noz pécan	-	
Castanha do Brasil	-	
Pistácio	-	
Noz de Macadâmia / Queensland	-	
Aipos e produtos à base de aipos	-	
Mostarda e produtos à base de mostarda	-	
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	-	
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10	-	



mg/l expressos em SO ₂		
Tremoço e produtos à base de tremoço	-	
Moluscos e produtos à base de moluscos	-	

7. INFORMAÇÃO SOBRE A DIETA

Dietas	Adequado
Celíaco	Sim
Halal	Sim
Kosher	Sim
Intolerantes à lactose	Sim
Vegans	Sim
Vegetarianos	Sim

Certificado Kosher	Sim
Certificado Halal	Sim

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Neutro.

Odor: Neutro.

Cor: Neutro

Textura: Gelificada.

9. PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Objetivo	Mínimo	Máximo	Método
Leveduras			100/g	
Bolores			100/g	
Bactérias coliformes			10/g	
Levedura osmofílica			5000/g	

10. PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Objetivo	Mínimo	Máximo	Método
Valor de pH	3,3	3,1	3,5	
Brix °	66,5	64,5	68,5	



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 111.36 – Brillo en Frio Neutral 7Kg

Edição: 00 / 11.22

Página 4 de 4

11. INFORMAÇÃO REGULAMENTAR

Diretivas/Regulamentos de legislação alimentar:

Regulamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentares e respetivas alterações

Regulamento (UE) 231/2012 (especificações para os aditivos alimentares)

Regulamento (CE) 1169/2011 (Regulamento para rotulagem) e respetivas alterações

Regulamento (CE) 1334/2008 relativo a aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, e respetivas alterações

Contaminantes:

O conteúdo de certos contaminantes corresponde aos requisitos do Regulamento (CE) 1881/2006 (teores máximos de certos contaminantes) e respetivas alterações

Resíduos de pesticidas:

O produto está em conformidade com o Regulamento (CE) 396/2005, 178/2006 e 149/2008 (Teores máximos de resíduos de pesticidas) e respetivas alterações.

Materiais de embalagem:

Os materiais de embalagem correspondem às exigências do Regulamento (CE) 1935/2004, o Regulamento (CE) 2023/2006 e do Regulamento (UE) 10/2011 para materiais plásticos e respetivas alterações.

12. DECLARAÇÃO OGM

Este produto não será sujeito a indicação de ingredientes, de acordo com o artigo 13º do Regulamento (CE) nº 1829/2003 e 1830/2003 relativos a géneros alimentícios modificados geneticamente, de 22 de Setembro de 2003. Esta declaração baseia-se na documentação do fornecedor relativa à origem dos ingredientes declarados, complementada com outros dados quando necessário.

13. INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO / VIDA UTIL

Condições de armazenamento: Conservar de preferência em local fresco e seco.

Data de consumo preferencial: 12 Meses

14. INFORMAÇÃO DE EMBALAGEM

Embalagem primária: Balde de 7Kg

15. OUTRAS INFORMAÇÕES

Documento elaborado a partir de informações cedidas pelo fornecedor. Toda a informação contida neste documento é a tradução fiel do seu original.
