

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda	Azeitona Verde Recheada com Pimento	
Origem	Portugal	
Descrição do Produto	Azeitona verde recheada com pimento , da variedade <i>Hojiblanca</i> , categoria I e calibre 241/260. Produto pasteurizado.	
Ingredientes	- Azeitonas verdes curadas descaroçadas - Água - Pasta de pimento 18% (Pimento, estabilizador E401, espessantes E412 e E509 e conservante E202) - Sal - Reguladores de acidez E270 e E330 - Sequestrante E327 - Antioxidante E300	
Alergénios (Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro – Artigo 21º, Anexo II)	Pode conter vestígios de tremoço, frutos de casca rija e peixe	
Aditivos Alimentares	Estabilizador: Alginato de sódio (E401); Espessantes: Goma de guar (E412); Cloreto de cálcio (E509); Conservante: Sorbato de potássio (E202); Reguladores de acidez: Ácido láctico (E270); ácido cítrico (E330); Sequestrante: Lactato de cálcio (E327); Antioxidante: Ácido ascórbico (E300).	
2 – Características do Produto		
Características Organolépticas	Aspeto	Característico do produto
	Textura	Caraterística do produto
	Cor	Amarelo esverdeado, característico do produto
	Aroma	Característico do produto
	Sabor	Característico do produto
Caraterísticas Físico-químicas	pH	< 4,3
	Teor de Sal (NaCl)	5 ± 1,5 %
	Reguladores de acidez (E270, E330)	≤ 15 g/Kg
	Sequestrante (E327)	BPF
	Antioxidante (E300)	BPF
	Contaminantes	Chumbo: ≤ 0,1 mg/Kg Cádmio: ≤ 0,02 mg/Kg Estanho: ≤ 200 mg/Kg
3 – Limites Microbiológicos		
Microrganismos a 30 °C: ≤ 1x 10^6 ufc/g		
Bolores e Leveduras: ≤ 1x 10^5 ufc/g		
Listeria monocytogenes: ausência em 25 g		

Salmonella spp.: ausência em 25 g E. coli: < 1x10 ² ufc/g	
4 - Declaração Nutricional (expressão por 100g de produto)	
Valor Energético: 407 kJ/99 Kcal Lípidos: 8,0 g Dos quais Saturados: 1,5 g Hidratos de Carbono: 2,8 g Dos quais Açúcares: 2,8 g Fibra: 5,6 g Proteínas: 1,3 g Sal: 5,0 g	
5 – Acondicionamento/Embalagem	
Embalagens apropriadas ao contato com géneros alimentícios	
Embalagem primária: - Frasco de vidro: 200 g - Balde de plástico: 3 Kg	Embalagem secundária: - Caixa de cartão; plástico transparente em vácuo com base de cartão; saco de plástico transparente
6 – Condições do Produto	
Público-alvo	População em geral, exceto pessoas com alergia a tremoço, frutos de casca rija e peixe
Uso Previsto	Consumo direto (pronto a comer)
Condições de Utilização	Não estão previstas condições especiais de utilização
Modo de Conservação	Ambiente seco e fresco, ao abrigo da luz solar. Após abertura conservar o produto no frigorífico (manter o produto submerso na salmoura)
Prazo de Validade	24 Meses (após data de fabrico)
Distribuição	Produto distribuído em viatura isotérmica fechada. Transporte conforme requisitos gerais de higiene e segurança alimentar aplicáveis aos géneros alimentícios em geral

Equipa SGSA

[_2024_01_29_]