

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda	Mostarda	
Origem	Portugal	
Descrição do Produto	Produto espesso obtido a partir da mistura de vários ingredientes	
Ingredientes	Água, Farinha de trigo (Glúten), Vinagre (Sulfitos), Sal, Açúcar, Fécula de Batata, Sementes de mostarda (2,5%), Cúrcuma, Conservante (E211- Benzoato de sódio) e Especiarias	
Alergénios (Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro – Artigo 21º, Anexo II)	Contém glúten, sulfitos e mostarda	
Aditivos Alimentares	Conservante E211 - Benzoato de sódio	
2 – Características do Produto		
Características Organolépticas	Aspetto	Pastoso, homogéneo e consistente, característico do produto
	Textura	Caraterística do produto
	Cor	Amarela, caraterística do produto
	Aroma	Característico do produto
	Sabor	Ácido, característico do produto
Características Físico-químicas	pH	2.9 – 3.5
	Cloretos (%)	1.0 - 3.5
	Humidade (%)	78 - 85
	Matéria Seca (%)	15 - 22
	Contaminantes	Melamina: máx. 2,5 mg/Kg Ácido erúico: máx. 35 g/Kg
3 – Limites Microbiológicos		
Microorganismos a 30°C: $\leq 10^5$ ufc/g Escherichia Coli: $< 10^2$ ufc/g Coliformes: $< 10^3$ ufc/g Bolores: $\leq 10^2$ ufc/g Leveduras: $\leq 10^4$ ufc/g Salmonella: ausente em 25 g <i>Valores de acordo com os Valores Guia do INSA (2019)</i>		
4 - Declaração Nutricional (expressão por 100g de produto)		
Valor Energético: 273 kJ/64 Kcal Lípidos: 0,3 g Hidratos de Carbono: 13.4 g Dos quais Açúcares: 1.4 g Fibra: 0.8 g		

Proteínas: 1,6 g Sal: 2,1 g	
5 – Acondicionamento/Embalagem	
Embalagens apropriadas ao contato com géneros alimentícios	
Embalagem primária: - Frasco de plástico: 200 g - Balde de plástico: 4,750 Kg	Embalagem secundária: - PET: 12 unidades de 250g
6 – Condições do Produto	
Público-alvo	População em geral, exceto pessoas com alergia a glúten, sulfitos e mostarda
Uso Previsto	Pronto a utilizar para consumo
Condições de Utilização	Agitar bem antes de utilizar
Modo de Conservação	Conservar em local seco e fresco. Depois de aberto conservar no frigorífico (em refrigeração)
Prazo de Validade	12 meses após embalamento
Distribuição	Produto distribuído em viatura isotérmica fechada. Transporte conforme requisitos gerais de higiene e segurança alimentar aplicáveis aos géneros alimentícios em geral

Responsável SGSA

| 2024 | 01 | 23 |