



#### FICHA TÉCNICA PRODUTO

1- Identificação do Produto			
Denominação de Venda		Pickles	
Origem		UE	
Descrição do Produto		Produto elaborado com produtos hortícolas, em proporções variáveis, imersos em vinagre	
Ingredientes		Produtos hortícolas em proporções variáveis (couve-flor, cenoura, pepino e pimento), água, sal e vinagre de <b>vinho</b>	
Alergénios (Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro – Artigo 21º, Anexo II)		Contém sulfitos	
Aditivos Alimentares		Não se aplica	
2 – Características do Produto			
Características	Aspeto	Heterogéneo, característico do produto. Isento de matérias estranhas	
	Textura	Caraterística do produto	
Organolépticas	Cor	Característico do produto	
	Aroma	Característico do produto	
	Sabor	Ácido, característico do produto	
Caraterísticas Físico-químicas	Contaminantes	Chumbo: < 0,05 mg/kg Cádmio: < 0,02 mg/kg Estanho: < 200 mg/kg	
	Humidade	Não aplicável	
	Cinzas Totais	Não aplicável	
	pН	$3,0 \pm 1,0$	
	aW	Não aplicável	
	3 – Limites Microbiológicos		

#### 3 – Limites Microbiológicos

Microorganismos a 30°C: ≤1x10<sup>6</sup> ufc/g

**Escherichia Coli:** <1x10^2 ufc/g **Bolores e Leveduras:** ≤1x10^5 ufc/g **Salmonella:** ausência em 25 g

Listeria monocytogenes: ausência em 25 g

## 4 - Declaração Nutricional (expressão por 100g de produto)

Valor Energético: 57 kJ/14 kcal

Lípidos: < 0.5 g

Dos quais Saturados: < 0,1 g Hidratos de Carbono: < 0,5 g Dos quais Açúcares: < 0,5 g

Fibra: 2,6 g Proteínas: 0,5 g Sal: 4,1 g

Tel./ Fax: 296929490 – <a href="mailto:geral@pauferr.pt">geral@pauferr.pt</a> – www.pauferr.pt



# IMP.30(03)

### FICHA TÉCNICA PRODUTO

5 – Acondicionamento/Embalagem			
Embalagens apropriadas ao contato com géneros alimentícios			
Embalagem primária:	Embalagem secundária:		
- Frasco de vidro: 180 g	- Caixa de cartão; plástico transparente em vácuo com		
- Balde de plástico: 2,3 Kg	base de cartão; saco de plástico transparente.		
6 – Condições do Produto			
Público-alvo	População em geral; restauração; hotelaria; etc., exceto alérgicos a <b>sulfitos</b>		
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 manter o produto no frigorífico		
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		

Responsável SGSA