

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda		Tremoço Curtido
Origem		Chile
Descrição do Produto		Tremoço cozido, de calibre 13/15
Ingredientes		- Tremoços - Água - Sal - Regulador de acidez (E330) - Conservante (E211)
Alergénios (Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro – Artigo 21º, Anexo II)		Contém tremoço . Pode conter vestígios de frutos de casca rija e peixe
Aditivos Alimentares		Conservante - Benzoato de sódio (E211) e Regulador de acidez – Ácido cítrico (E330)
2 – Características do Produto		
Características Organolépticas	Aspeto	Característico do produto
	Textura	Caraterística do produto
	Cor	Amarelo, característico do produto
	Aroma	Caraterístico do produto
	Sabor	Caraterístico do produto
Caraterísticas Físico-químicas	pH	4,0 ± 1,0
	Teor de sal	5,0 ± 1,5 %
	Regulador de acidez	BPF
	Conservante (E-211)	≤ 2 g/kg
	Contaminantes	Chumbo: ≤ 0,2 mg/kg Cádmio: ≤ 0,04 mg/kg Estanho: ≤ 200 mg/ kg
3 – Limites Microbiológicos		
Microorganismos a 30°C: ≤ 1x10 ⁶ ufc/g Escherichia Coli: < 1x10 ² ufc/g Bolores: ≤ 1x10 ³ ufc/g Leveduras: ≤ 1x10 ⁵ ufc/g Salmonella: ausência em 25g Listeria monocytogenes: ausência em 25g		
4 - Declaração Nutricional (expressão por 100g de produto)		

Valor Energético: 501 kJ/120 kcal

Lípidos: 5,0 g

Dos quais Saturados: 1,2 g

Hidratos de Carbono: < 0,5 g

Dos quais Açúcares: < 0,5 g

Fibra: 8,2 g

Proteínas: 15 g

Sal: 5,2 g

5 – Acondicionamento/Embalagem

Embalagens apropriadas ao contato com géneros alimentícios

Embalagem primária:

- Frasco de plástico: 450 g, 800 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; restauração; hotelaria; etc., exceto alérgicos a tremoço
Uso Previsto	Consumo direto (pronto a comer)
Condições de Utilização	Sugestão: Antes de consumir pode demolhar em água para reduzir o teor de sal
Modo de Conservação	Ambiente seco e fresco, ao abrigo da luz solar. Após abertura manter o produto no frigorífico (manter o produto imerso na salmoura)
Prazo de Validade	12 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_|_24_|