

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda	Massa de Pimenta	
Origem	Portugal	
Descrição do Produto	Produto obtido a partir da moagem fina de frutos da pimenteira convenientemente maduros, frescos, são e em bom estado adicionado de sal e conservante	
Ingredientes	- Pimenta (89,8%) - Sal (10%) - Conservante E210 (0,02%)	
Alergénios (Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro – Artigo 21º, Anexo II)	Não identificados	
Aditivos Alimentares	Ácido benzóico (E210)	
2 – Características do Produto		
Características Organolépticas	Aspeto	Homogêneo, característico do produto
	Textura	Caraterística do produto
	Cor	Vermelho, característico do produto
	Aroma	Cheiro a pimenta, característico do produto
	Sabor	Pimenta salgada, característico do produto
Caraterísticas Físico-químicas	Contaminantes	Chumbo: < 0,10 mg/Kg Cádmio: < 0,05 mg/Kg Melamina: < 2,5 mg/Kg
	Humidade	85,6 ± 3,5%
	Cinzas Totais	7,80 ± 1,07%
	pH	3,6
	aW	0,89
3 – Limites Microbiológicos		
Bolores: ≤ 1x10^2 ufc/g Leveduras: ≤ 1x10^4 ufc/g Bacillus cereus: ≤ 1x10^3 ufc/g Estafilococos Coagulase positiva: < 1x10^2 ufc/g Clostridium perfringens: ≤ 1x10^3 ufc/g Microorganismos a 30°C: ≤ 1x10^5 ufc/g Escherichia Coli: < 1x10^1 ufc/g Listeria monocytogenes: < 1x10^2 ufc/g <i>Valores de acordo com os Valores do Guia do INSA (2019) (Relatório de Ensaios N° PT23-56571.001 de 13.10.2023)</i>		
4 - Declaração Nutricional (expressão por 100g de produto)		

Valor Energético: 30 Kcal/ 130 KJ

Lípidos: 0,6 g

Dos quais Saturados: 0,2 g

Hidratos de Carbono: 5,0 g

Dos quais Açúcares: 4,0 g

Fibra: 0,7 g

Proteínas: 0,9 g

Sal: 6,06 g

5 – Acondicionamento/Embalagem

Embalagens apropriadas ao contato com géneros alimentícios

Embalagem primária:

- Frasco de vidro: 100 g, 200 g, 240 g, 350 g,
700 g, 1 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; indústrias de carnes; salsicharias, etc.
Uso Previsto	Consumo direto (pronto a comer) e utilizado para fins culinários
Condições de Utilização	Não estão previstas condições especiais de utilização
Modo de Conservação	Manter em local seco e fresco e ao abrigo da luz solar. Evitar mudanças bruscas de temperatura. Após abertura da embalagem conservar no frio (em refrigeração)
Prazo de Validade	24 Meses (após a data de moagem da pimenta)
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_|_03_|_14_|