

1- Identificação do Produto		
<b>Denominação de Venda</b>	Pimenta Moída Picante	
<b>Origem</b>	Portugal (Arquipélago dos Açores)	
<b>Descrição do Produto</b>	Produto artesanal obtido a partir da moagem de frutos da pimenteira ( <i>Capsicum spp.</i> ) convenientemente limpos, maduros, frescos, sãos e em bom estado, adicionado de sal, piri-piri moído e conservante.	
<b>Ingredientes</b>	- Pimenta - Sal - Piri-piri - Conservante E210	
<b>Alergénios</b> (Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro – Artigo 21º, Anexo II)	Não identificados	
<b>Aditivos Alimentares</b>	Ácido benzoico (E210)	
2 – Características do Produto		
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Aspeto</b>	Homogéneo com possibilidade de pequenas pevides
	<b>Textura</b>	Caraterística do produto
	<b>Cor</b>	Vermelho, característico do produto
	<b>Aroma</b>	Intenso, característico do produto
	<b>Sabor</b>	Picante, característico do produto
<b>Caraterísticas Físico-químicas</b>	<b>Contaminantes</b>	<b>Chumbo:</b> < 0,10 mg/Kg <b>Cádmio:</b> < 0,05 mg/Kg <b>Melamina:</b> < 2,5 mg/Kg
	<b>Humidade</b>	85,6 ± 3,5%
	<b>Cinzas Totais</b>	7,80 ± 1,07%
	<b>pH</b>	3,6
	<b>aW</b>	0,89
3 – Limites Microbiológicos		
<b>Bolores:</b> ≤ 1x10 <sup>2</sup> ufc/g <b>Leveduras:</b> ≤ 1x10 <sup>4</sup> ufc/g <b>Bacillus cereus:</b> ≤ 1x10 <sup>3</sup> ufc/g <b>Estafilococos Coagulase positiva:</b> < 1x10 <sup>2</sup> ufc/g <b>Clostridium perfringens:</b> ≤ 1x10 <sup>3</sup> ufc/g <b>Microorganismos a 30°C:</b> ≤ 1x10 <sup>5</sup> ufc/g <b>Escherichia Coli:</b> < 1x10 <sup>1</sup> ufc/g <b>Listeria monocytogenes:</b> < 1x10 <sup>2</sup> 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 direto com géneros alimentícios

**Embalagem Primária:**

- Frasco de vidro: 200 g, 370 g, 740 g e 1 Kg

- Balde/Barrica de plástico: 5 Kg, 20 Kg

**Embalagem Secundária:**

- Caixa de cartão; plástico transparente em vácuo com base de cartão; saco de plástico transparente

**6 – Condições do Produto**

<b>Público-alvo</b>	Público em geral; indústrias de carnes; salsicharias; restauração; hotelaria; etc.
<b>Uso Pretendido</b>	Consumo direto (pronto a comer) e utilizado para fins culinários
<b>Condições de Utilização</b>	Não se preveem condições especiais de utilização
<b>Modo de Conservação</b>	Ambiente seco e fresco, ao abrigo da luz solar. Após abertura manter o produto no frigorífico (em ambiente refrigerado)
<b>Prazo de Validade</b>	24 Meses (após data de moagem da pimenta)
<b>Distribuição</b>	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 ]