

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda	Pimenta Moída	
Origem	Portugal (Arquipélago dos Açores)	
Descrição do Produto	Produto artesanal obtido a partir da moagem de frutos da pimenteira (<i>Capsicum spp.</i>) 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 benzoico (E210)	
2 – Características do Produto		
Características Organolépticas	Aspeto	Homogéneo com possibilidade de pequenas pevides
	Textura	Caraterística do produto
	Cor	Vermelho, característico do produto
	Aroma	Intenso, característico do produto
	Sabor	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 direto com géneros alimentícios

Embalagem Primária:

- Frasco de vidro: 25 g, 100 g, 200 g, 370 g, 740 g, 1 Kg

- Garrafa de vidro: 280 g

- Balde/Barrica de plástico: 1,4 Kg, 5 Kg, 9,5 Kg, 20 Kg e 70 Kg

- Saco de plástico: 370 g

Embalagem Secundária:

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

6 – Condições do Produto

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