

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda	Pimenta Triturada	
Origem	Portugal (Arquipélago dos Açores)	
Descrição do Produto	Produto artesanal obtido a partir da moagem de frutos da pimenteira (<i>Capsicum</i> spp.) em salmoura, convenientemente limpos, 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	Heterogéneo com pevides, característico do produto
	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: 200 g, 350 g, 700 g, 1 Kg - Balde de plástico: 5 Kg	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 carne; 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	Não estão previstas condições especiais de utilização
Prazo de Validade	24 Meses (após data de salmoura 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_]_