

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda	Piri-piri Moído	
Origem	Portugal	
Descrição do Produto	Produto obtido a partir da moagem de malaguetas picantes, convenientemente limpas, maduras, frescas, sãs e em bom estado, adicionado vinagre e sal.	
Ingredientes	- Malagueta picante - Vinagre (sulfitos) - Sal	
Alergénios (Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro – Artigo 21º, Anexo II)	Contém dióxido de enxofre e sulfitos	
Aditivos Alimentares	Não se aplica	
2 – Características do Produto		
Características Organolépticas	Aspeto	Pastoso, característico do produto
	Textura	Heterogéneo, característico do produto
	Cor	Vermelho/ alaranjado, característico do produto
	Aroma	Característico do produto
	Sabor	Picante, característico do produto
Caraterísticas Físico-químicas	Contaminantes	Chumbo: < 0,1 mg/Kg Cádmio: < 0,05 mg/Kg Melamina: < 2,5 mg/Kg
	Humidade	75 - 80%
	Cloretos adicionados	15 - 17%
	pH	3 - 3,9
	Matéria seca	20 - 25%
	Alergénios (dióxido de enxofre e sulfitos)	< 10 mg/Kg
3 – Limites Microbiológicos		
Microorganismos a 30°C: < 10 ⁶ ufc/g Coliformes: ≤ 10 ³ ufc/g Escherichia coli: ≤ 10 ² ufc/g Listeria monocytogenes: < 10 ² ufc/g Salmonella spp.: ausência em 25 g Bolores: ≤ 10 ² ufc/g Leveduras: ≤ 10 ⁴ ufc/g		
4 - Declaração Nutricional (expressão por 100g de produto)		

Valor Energético: 20 Kcal/ 87 KJ Lípidos: 0,2 g Dos quais Saturados: < 0,1 g Hidratos de Carbono: 3,2 g Dos quais Açúcares: 2,4 g Fibra: 1,2 g Proteínas: 0,7 g Sal: 15,0 g	
5 – Acondicionamento/Embalagem	
Embalagens apropriadas ao contato com géneros alimentícios	
Embalagem primária: - Frasco de vidro: 200 g, 370 g, 1 Kg - Balde/Barrica de plástico: 5 Kg, 9 Kg e 20 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.
Uso Previsto	Para temperar e cozinhar
Condições de Utilização	Não estão previstas condições especiais de utilização
Modo de Conservação	Ambiente seco e fresco, ao abrigo da luz solar. Após abertura manter o produto no frigorífico
Prazo de Validade	2 anos (após a 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

Responsável SGSA

[_2024_] [_03_] [_05_]