

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda	Marinada Mediterrânea	
Origem	Portugal	
Descrição do Produto	Produto obtido a partir da mistura de vários ingredientes	
Ingredientes	Pimento, alho, vinho , água, sal, cebola, especiarias, ervas aromáticas e espessante (E415).	
Alergénios (Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro – Artigo 21º, Anexo II)	Contém Dióxido de Enxofre e Sulfitos	
Aditivos Alimentares	Espessante E415	
2 – Características do Produto		
Características Organolépticas	Aspecto/ Textura	Líquido, pastoso / Com ervas aromáticas e pedaços de pimento
	Cor	Vermelho escuro, característico do produto
	Aroma	Característico do produto
	Sabor	Característico do produto
Caraterísticas Físico-químicas	pH	3,0 - 4,0
	Cloretos adicionados	12,0% - 18,0%
	Alergénios (Dióxido de enxofre e sulfitos)	< 10 mg/Kg
	Contaminantes	Melamina: Máx. 2,5 mg/Kg
3 – Limites Microbiológicos		
Microrganismos a 30°C: < 10 ⁶ ufc/g Coliformes Totais: ≤ 10 ³ ufc/g Escherichia Coli: ≤ 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: 99 kJ / 24 kcal Lípidos: 1,0 g Dos quais Saturados: 0,14 g Hidratos de Carbono: 2,1 g Dos quais Açúcares: 0,65 g Fibra: 1,5 g Proteínas: 0,83 g Sal: 14,0 g		

5 – Acondicionamento/Embalagem	
Embalagens apropriadas ao contato com géneros alimentícios	
Embalagem primária: - Frasco de vidro: 200 g	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; indústria de carnes; salsicharias, restauração, etc., excepto indivíduos alérgicos/intolerantes a dióxido de enxofre e sulfitos.
Uso Previsto	Utilizado para fins culinários. Ideal para temperar carnes.
Condições de Utilização	Mexer bem o produto antes de utilizar. Usar utensílios secos e limpos. Manter a embalagem bem fechada. Ter boas práticas de higiene na manipulação do produto
Modo de Conservação	Manter em local seco e fresco e ao abrigo da luz solar. Após a abertura da embalagem conservar no frio com o frasco bem fechado para evitar alterações do produto.
Prazo de Validade	12 Meses (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 _| | 01 | 27 _|