

1- Identificação do Produto	
Denominação de Venda	Marinada de Pimentão
Origem	Portugal
Descrição do Produto	Produto obtido a partir da mistura de vários ingredientes
Ingredientes	Pimento, vinho , alho, água, sal, óleo de girassol, e ervas aromáticas.
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	Aspecto/ Textura Líquido, pastoso / Com ervas aromáticas e pedaços de pimento
	Cor Vermelho, característico do produto
	Aroma Característico do produto
	Sabor Característico do produto
Características Físico-químicas	pH 3,0 - 4,0
	Cloretos adicionados 12,0% - 17,0%
	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: 276 kJ / 66 kcal Lípidos: 4,6 g Dos quais Saturados: 0,7 g Hidratos de Carbono: 4,6 g Dos quais Açúcares: 0,7 g Fibra: 1,2 g Proteínas: 1,06 g Sal: 14,8 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_|_24_|