

| 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 |
| Caraterísticas 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 Bolors: ≤ 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_