



Aromas do Tempo  
- Comércio e  
Indústria de  
Temperos,  
Unipessoal Lda.

## FICHA TÉCNICA

### Tempero de Sal Pimentão

#### IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

<b>Nome Comercial</b>	Aromas do Tempo
<b>Identificação da Empresa</b>	Aromas do Tempo - Comércio e Indústria de Temperos, Unipessoal Lda.
<b>Morada</b>	Rua Calçada do Covão, N.º 132 2380 - 316 Espinheiro
<b>Contacto</b>	Leonel Ferreira - 91 729 5203


#### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

<b>Nome do Produto</b>	<b>Tempero de Sal Pimentão</b>
<b>Ingredientes</b>	Sal, massa de pimentão, massa de alho, pimenta preta moída, salsa em folhas, orégãos, noz-moscada moída, erva-doce moída, louro moído e vinho branco.
<b>Processo de fabrico</b>	Os ingredientes são escolhidos consoante o tipo de tempero a preparar, de seguida são misturados em equipamento próprio (máquina misturadora) até ser obtida uma mistura homogénea.

#### CONSUMIDOR ALVO

População em geral, sendo de salvaguardar o consumo de alimentos incompatíveis com a saúde específica de cada consumidor.

#### CARACTERÍSTICAS DE COMERCIALIZAÇÃO

<b>Modalidade de comercialização</b>	A distribuição é realizada com veículos de caixa fechada.	
<b>Embalagem</b>	O tempero de sal pimentão é acondicionado em sacos de plástico de 250 g, frascos de plástico de 180 g, ou em balde de plástico com capacidade para 1 Kg e 5 Kg, próprios para uso alimentar, conforme símbolo gravado nas embalagens:  Rotulagem de acordo com a legislação em vigor.	
<b>Codificação de lote</b>	Codificação interna/n.º semana/ano	
<b>Condições de armazenamento</b>	Conservar em local fresco e seco, onde não se verifiquem oscilações de temperatura.	
<b>Durabilidade</b>	Seguindo o cumprimento das condições de armazenamento indicadas o produto mantém-se estável durante 3 anos	
	Prazo de Validade	3 anos
	Data de Durabilidade Mínima	(ano/mês/dia)

Elaborado: Qualismemo, Lda.  
Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02  
Revisão: 01

Data: 28-04-2015



Aromas do Tempo  
- Comércio e  
Indústria de  
Temperos,  
Unipessoal Lda.

## FICHA TÉCNICA

### Tempero de Sal Pimentão

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Sem recomendações legislativas sobre teores máximos. As análises microbiológicas realizadas são avaliadas em laboratório acreditado.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Cor</b>	Avermelhada, <i>Suis generis</i>
<b>Textura</b>	Granulosa
<b>Sabor</b>	<i>Suis generis</i>
<b>Aroma</b>	<i>Suis generis</i>
<b>Aspecto</b>	Homogêneo

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros Microbiológicos/Químicos		Valores de referência
Massa de pimentão	pH	3,0 - 3,7
	Cloretos	12 - 15 %
	Resíduo seco solúvel	> 8%
Massa de alho	pH	4,0 - 5,5
	Cloretos	12 - 16 %
	Resíduo seco solúvel	>15%
Pimenta Preta Moída	Mistura de tolueno	> 13%
	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Negativa em 25 gramas
Salsa em folhas	Microrganismos totais a 30°C	< 10 000 ufc/g
	Bolores e leveduras	< 100 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Negativa em 25 gramas
Noz-moscada moída	Mistura de tolueno	<12 %
	Aflatoxina B1	<5 ppb
	Aflatoxina Total	< 10 ppb
	Microrganismos totais a 30°C	<10 000 ufc/g
	Bolores e Leveduras	<500 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
	Coliformes	< 100 ufc/g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Negativa em 25 gramas	
Erva-doce Moída	Cinzas	< 10 %
	Ácido insolúvel	< 2,5 %
	Óleo volátil	> 2,0 %
	Mistura de tolueno	< 12%
	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Negativa em 25 gramas

Elaborado: Qualismemo, Lda.

Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02

Revisão: 01

Data: 28-04-2015



Aromas do Tempo  
- Comércio e  
Indústria de  
Temperos,  
Unipessoal Lda.

## FICHA TÉCNICA

### Tempero de Sal Pimentão

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros Microbiológicos/Químicos		Valores de referência
Louro moído	Cinzas	< 7,0 %
	Ácido insolúvel	< 2,0 %
	Óleo volátil	> 1,0 %
	Mistura de tolueno	< 10 %
	Microrganismos totais a 30°C	< 50 000 ufc / g
	Bolores e leveduras	< 5 000 ufc / g
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc / g
	Coliformes	< 1 000 ufc / g
	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Negativa em 25 gramas
Vinho Branco	De acordo com o fornecedor e legislação em vigor	

Elaborado: Qualismemo, Lda.

Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02

Revisão: 01

Data: 28-04-2015