



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

## FICHA TÉCNICA

### Tempero para Carnes Brancas

#### 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 para Carnes Brancas</b>
<b>Ingredientes</b>	Vinagre, alho fresco, pau de cabinda, <b>farinha</b> , pimentão picante, sal, limão e <b>mostarda</b> .
<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, excetuando pessoas alérgicas ou intolerantes ao **glúten** ou à **mostarda**.

#### CARACTERÍSTICAS DE COMERCIALIZAÇÃO

<b>Modalidade de comercialização</b>	A distribuição é realizada com veículos de caixa fechada.	
<b>Embalagem</b>	O Tempero para Carnes Brancas é acondicionado em frascos de plástico PET (Politereftalato de etileno) de 100 ml, 200 ml e 1000 ml, 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 2 anos	
	Prazo de Validade	2 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 para Carnes Brancas

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As análises microbiológicas realizadas são avaliadas em laboratório acreditado.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

<b>Cor</b>	<i>Suis generis</i>
<b>Textura</b>	<i>Suis generis</i>
<b>Sabor</b>	Amargo
<b>Aroma</b>	<i>Suis generis</i>
<b>Aspetto</b>	Homogéneo

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

##### Valores de referência

Parâmetros Microbiológicos	<i>Escherichia coli</i>	< 10 (24 h) ufc/g
		<i>Listeria monocytogenes</i>
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25g
Parâmetros Químicos	<i>Em apreciação</i>	

Elaborado: Qualismemo, Lda.

Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02

Revisão: 01

Data: 28-04-2015