



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

FICHA TÉCNICA

Tempero de Sal Piri - Piri

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

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


IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

| | |
|----------------------------|---|
| Nome do Produto | Tempero de Sal Piri - Piri |
| Ingredientes | Sal, tempero completo, massa de alho, piri-piri, salsa em folhas, orégãos, noz-moscada moída, erva-doce moída, louro moído. |
| Processo de fabrico | 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

| | | |
|--------------------------------------|--|---------------|
| Modalidade de comercialização | A distribuição é realizada com veículos de caixa fechada. | |
| Embalagem | O tempero de sal piri - piri é acondicionado em sacos de plástico de 300 g, frascos de plástico de 200 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. | |
| Codificação de lote | Codificação interna/n.º semana/ano | |
| Condições de armazenamento | Conservar em local fresco e seco, onde não se verifiquem oscilações de temperatura. | |
| Durabilidade | 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 Piri - Piri

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|----------------|---------------------------------|
| Cor | Alaranjada, <i>Suis generis</i> |
| Textura | Granulosa |
| Sabor | <i>Suis generis</i> |
| Aroma | <i>Suis generis</i> |
| Aspecto | Homogéneo |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parâmetros Microbiológicos/Químicos | | Valores de referência |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| Tempero completo | pH | 4,0 - 4,8 |
| | Cloretos | 12 -16 % |
| | Resíduo seco solúvel | > 8% |
| Massa de alho | pH | 4,0 - 5,5 |
| | Cloretos | 12 - 16 % |
| | Resíduo seco solúvel | > 15% |
| Piri-Piri | Cinzas | < 10 % |
| | Acido insolúvel | < 1,6 % |
| | Mistura de tolueno | < 11 % |
| | Aflotoxina B1 | < 5 ppb |
| | Aflotoxina Total | < 10 ppb |
| | Pesquisa de Salmonella | Negativa em 25 gramas |
| Salsa em folhas | Microrganismos totais a 30°C | < 10 000 ufc/g |
| | Bolores e leveduras | < 100 ufc/g |
| | Escherichia coli | < 10 ufc/g |
| | Coliformes | < 100 ufc/g |
| | Pesquisa de Salmonella | 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 |
| | Escherichia coli | < 10 ufc/g |
| | Coliformes | < 100 ufc/g |
| Pesquisa de Salmonella | 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 Piri - Piri

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parâmetros Microbiológicos/Químicos | | Valores de referência |
|-------------------------------------|--|-----------------------|
| 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 |
| Louro moído | Cinzas | < 7,0 % |
| | Ácido insolúvel | < 2,0 % |
| | Óleo volátil | > 1,0 % |
| | Mistura de tolueno | < 10 % |
| | Microorganismos 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