



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

FICHA TÉCNICA

Tempero para Salada

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 para Salada
Ingredientes	Sal, massa de alho, limão, vinagre e orégãos.
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 para Salada é acondicionado em frascos de plástico PET (Politereftalato de etileno) de 300 g, 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 para Salada

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As análises microbiológicas realizadas são avaliadas em laboratório acreditado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor	<i>Suis generis</i>
Textura	Granuloso
Sabor	<i>Suis generis</i>
Aroma	<i>Suis generis</i>
Aspecto	Homogéneo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros Microbiológicos e Químicos	Valores de referência
Contagem mesófilos totais	$\leq 1 \times 10^6$ ufc/g
Contagem bolores e leveduras	$\leq 1,0 \times 10^4$ ufc/g
Pesquisa <i>Salmonella</i> em 25g	Ausente
Contagem <i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 1,0 \times 10$ ufc/g
Contagem <i>E. coli</i>	$\leq 1,0 \times 10$ ufc/g
Pesquisa esporos clostrídeos sulfitorreduzidores/g	Ausente
Aflatoxina B1	< 5 µg/kg
Aflatoxinas totais	< 10 µg/kg
Ocratoxina A	< 20 µg/kg

Elaborado: Qualismemo, Lda.

Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02

Revisão: 01

Data: 28-04-2015