



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

FICHA TÉCNICA

Piri-Piri Africano

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	Picante Africano
Ingredientes	Polpa jindungo (piri-piri) em salmoura, óleo de amendoim , vinagre de fruta
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, exceto as pessoas alérgicas ou intolerantes ao **amendoim**.

CARACTERÍSTICAS DE COMERCIALIZAÇÃO

Modalidade de comercialização	A distribuição é realizada com veículos de caixa fechada.	
Embalagem	O picante africano é acondicionado em frascos de plástico PET (politerefatato de etileno) de 100 e 200 ml e em baldes de 1, 5 e 20 L, 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 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

Piri-Piri Africano

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As análises microbiológicas realizadas são avaliadas em laboratório acreditado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor	Avermelhado
Textura	Líquido com sedimento
Sabor	Picante
Aroma	<i>Suis generis</i>
Aspecto	Homogêneo

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros Microbiológicos/Químicos	Valores de referência
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente
<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc /g
Cinzas Totais	5,9 %
Fibra Alimentar	2,2 %
Hidratos de Carbono/Glícidos	4,1 %
Humidade	68,25 %
Lípidos	18,6 %
Proteína bruta	0,7 %
Valor Energético	191 Kcal/100g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Sódio (Na)	2,5 g/100g
Ácidos gordos saturados	1,1 g/100g
Açúcares Totais	< 0,2 g/100g
Cloretos (NaCl)	6,4 g/100g

Elaborado: Qualismemo, Lda.
Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02
Revisão: 01

Data: 28-04-2015