



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

## FICHA TÉCNICA

### Tempero para Grelhados

#### 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 Grelhados</b>
<b>Ingredientes</b>	Alho, pimentão, limão, whisky, vinho e tempero de sal
<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 para Grelhados é acondicionado em frascos de plástico PET (Politereftalato de etileno) de 100 ml e 200 ml, e em balde de 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 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 Grelhados

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

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

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

##### Parâmetros Microbiológicos e Químicos

##### Valores de referência

		Valores de referência
<b>Microbiológicos</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente
	<i>Salmonella spp.</i>	Ausente
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
<b>Químicos</b>	Cinzas totais	21,2 %
	Fibra Alimentar	1,2 %
	Hidratos de Carbono	6,3 %
	Humidade	69,4 %
	Lípidos	0,4 %
	Proteína Bruta	1,5 %
	Valor Energético	37 Kcalorias /100g

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Por 100gr de produto	Por dose (10gr)
Valor energético	37 Kcal	3,7 kcal
Proteínas	1,5 g	0,15 g
Hidratos carbono	6,3 g	0,63 g
dos quais açucares	1,8 g	0,18 g
Lípidos	0,4 g	0,04 g
dos quais saturados		
Fibras alimentares	1,2 g	0,12 g
Sódio (sal)	9,6 g	0,96 g
Cloretos (NaCl)	24,3 g	2,43 g

Elaborado: Qualismemo, Lda.

Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02

Revisão: 01

Data: 28-04-2015