



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

FICHA TÉCNICA

Tempero para Salada com Ervas Aromáticas

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 com Ervas Aromáticas
Ingredientes	Sal, limão, orégãos, manjeriço, alecrim e salsa.
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 com Ervas Aromáticas é acondicionado em frascos de plástico PET (Politereftalato de etileno) de 50 g e 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 com Ervas Aromáticas

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

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