

	Aromas do Tempo – Comércio e Indústria de Temperos, Unipessoal Lda.	FICHA TÉCNICA Massa de Pimentão
--	--	--

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	Massa de Pimentão
Ingredientes	Pimentão catalão, água e sal.
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	A Massa de Pimentão é acondicionada em frascos de plástico PET (Politereftalato de etileno) de 200 g, ou em balde de plástico com capacidade para 1, 5 e 20 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. Após abertura deve ser conservado em ambiente refrigerado.
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)

 Aromas do Tempo – Comércio e Indústria de Temperos, Unipessoal Lda.	FICHA TÉCNICA Massa de Pimentão
--	--

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As análises microbiológicas realizadas são avaliadas em laboratório acreditado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

Valores de referência

Parâmetros Microbiológicos	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
	<i>Salmonella Spp</i>	Ausente em 25g
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
Parâmetros Químicos	Cinza total	15,3 g/100g
	Fibra alimentar (celulose bruta)	1,4 g/100g
	Hidratos de Carbono	2,5 g/100g
	Humidade	50,1 g/100g
	Lípidos (matéria gorda)	0,5 g/100g
	Proteína Bruta	0,9 g/100g
	Valor energético	21 Kcalorias / 100g
	Ácidos gordos saturados	0,2 g/100g
	Açucares	0,9 g/100g
	Sal	10 g/100g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Por 100gr de produto	Por dose (10gr)
Valor energético	21Kcal	2,1kcal
Proteínas	0,9 g	0,09 g
Hidratos carbono dos quais açucares	2,5 g 0,9 g	0,25 g 0,09 g
Lípidos dos quais saturados	0,5 g 0,2 g	0,05 g 0,02 g
Fibras alimentares	1,4 g	0,14 g
Sódio (sal)	10 g	1 g