



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

FICHA TÉCNICA

Marinada de Carnes Brancas com Limão

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	Marinada de Carnes Brancas com Limão
Ingredientes	Alho, Pimentão, Limão, Whisky, Vinho, Tempero de Sal, Casca de Limão e Sumo de Limão.
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 Marinada de Carnes Brancas com Limão é acondicionada em frascos de plástico PET (Politereftalato de etileno) com capacidade de 200g, 400g, 1kg e em balde de plástico de 5 kg e 25kg, 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: 21-10-2016



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

FICHA TÉCNICA

Marinada de Carnes Brancas com Limão

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
Microbiológicos	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente
	<i>Salmonella spp.</i>	Ausente
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
Químicos	Cinzas totais	12,8g/100g
	Fibra Alimentar	1,3 g/100g
	Hidratos de Carbono	3,9 g/100g
	Humidade	73,6 %
	Lípidos	0,4 g/100
	Proteína Bruta	1,0 g/100g
	Valor Energético	24 Kcal /100g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Por 100g de produto
Valor energético	26 Kcal/108Kj
Proteínas	1,1 g
Hidratos carbono	3,9 g
dos quais açucares	1,2 g
Lípidos	0,1 g
dos quais saturados	0,1 g
Fibras alimentares	1,1 g
Sódio (sal)	16,43 g

Elaborado: Qualismemo, Lda.
Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02
Revisão: 01

Data: 21-10-2016