



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

FICHA TÉCNICA

Marinada de Churrasco

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 Churrasco
Ingredientes	Alho, Pimentão, Limão, Whisky, Vinho e Tempero de 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 Marinada de Churrasco é acondicionado 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 Churrasco

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>
Aspeto	Homogéneo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros Microbiológicos e Químicos

Valores de referência

		Valores de referência
Microbiológicos	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente
	<i>Salmonella spp.</i>	Ausente
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
Químicos	Cinzas totais	22,2g/100g
	Fibra Alimentar	1,1 g/100g
	Hidratos de Carbono	4,2 g/100g
	Humidade	71,3 %
	Lípidos	<0,2 g/100
	Proteína Bruta	1,1 g/100g
	Valor Energético	24 Kcal /100g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Por 100g de produto

	Por 100g de produto
Valor energético	24 Kcal/103Kj
Proteínas	1,1 g
Hidratos carbono	4,2 g
dos quais açucares	1,4 g
Lípidos	<0,1 g
dos quais saturados	<0,1 g
Fibras alimentares	1,1 g
Sódio (sal)	17,99 g

Elaborado: Qualismemo, Lda.
Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02
Revisão: 01

Data: 21-10-2016