



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

## FICHA TÉCNICA

### Picante Afrodisíaco

#### 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>Picante Afrodisíaco</b>
<b>Ingredientes</b>	Óleo de <b>Amendoim</b> , Whisky, limão, sal, manga, banana, maçã, kiwis, malagueta e pau de Cabinda.
<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, exceto as pessoas alérgicas ou intolerantes ao **amendoim**, crianças, grávidas e pessoas com problemas cardiovasculares.

#### CARACTERÍSTICAS DE COMERCIALIZAÇÃO

<b>Modalidade de comercialização</b>	A distribuição é realizada com veículos de caixa fechada.	
<b>Embalagem</b>	O picante afrodisíaco é acondicionado em embalagem de frasco de plástico PET (politerefatilato de etileno) de 50 ml ou 1000 ml, próprias 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

### Picante Afrodisíaco

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As análises microbiológicas realizadas são avaliadas em laboratório acreditado.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Cor</b>	<i>Suis generis</i>
<b>Textura</b>	<i>Suis generis</i>
<b>Sabor</b>	Picante e ligeiramente ácido
<b>Aroma</b>	<i>Suis generis</i>
<b>Aspecto</b>	Homogéneo

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros Microbiológicos/Químicos	Valores de referência
<i>Escherichia coli</i>	< 10 (24 h) ufc/g
<i>Listéria monocytogenes</i>	Ausente em 25 gramas
<i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25 gramas
Cinzas Totais	8,0 %
Fibra Alimentar	1,0 %
Hidratos de Carbono/Glúcidos	2,1 %
Humidade	43,1 %
Lípidos	45,4 %
Proteína bruta	0,4 %
Valor Energético	419 Kcalorias / 100g

Elaborado: Qualismemo, Lda.

Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02

Revisão: 01

Data: 28-04-2015