



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

FICHA TÉCNICA

Picante Tradicional

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	Picante Tradicional
Ingredientes	Óleo de Amendoim , whisky, limão, sal e malagueta.
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, exceto as pessoas alérgicas ou intolerantes ao **amendoim**.

CARACTERÍSTICAS DE COMERCIALIZAÇÃO

Modalidade de comercialização	A distribuição é realizada com veículos de caixa fechada.	
Embalagem	O picante tradicional 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.	
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: 28-04-2015



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

FICHA TÉCNICA

Picante Tradicional

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As análises microbiológicas realizadas são avaliadas em laboratório acreditado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

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	8,4 %
Fibra Alimentar	0,5 %
Hidratos de Carbono/Glúcidos	1,3 %
Humidade	26,5 %
Lípidos	63,0 %
Proteína bruta	0,3 %
Valor Energético	573 Kcalorias / 100g

Elaborado: Qualismemo, Lda.

Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02

Revisão: 01

Data: 28-04-2015