



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

## FICHA TÉCNICA

### Tempero para frango

#### 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>Tempero para frango</b>
<b>Ingredientes</b>	Alho, pimentão, vinho, tempero de sal, louro e malaguetas.
<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, sendo de salvaguardar o consumo de alimentos incompatíveis com a saúde específica de cada consumidor.

#### CARACTERÍSTICAS DE COMERCIALIZAÇÃO

<b>Modalidade de comercialização</b>	A distribuição é realizada com veículos de caixa fechada.	
<b>Embalagem</b>	O tempero para frango é acondicionado em frascos de plástico PET (Politereftalato de etileno) de 200 ml, 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.	
<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. Após abertura deve ser conservado em ambiente refrigerado.	
<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

### Tempero para frango

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As análises microbiológicas realizadas são avaliadas em laboratório acreditado.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

##### Valores de referência

		Valores de referência
<b>Parâmetros Microbiológicos</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
	<i>Salmonella Spp</i>	Ausente em 25g
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
<b>Parâmetros Químicos</b>	<b>Cinza total</b>	15,3 g/100g
	<b>Fibra alimentar (celulose bruta)</b>	1,4 g/100g
	<b>Hidratos de Carbono</b>	8,8 g/100g
	<b>Humidade</b>	71,1 g/100g
	<b>Lípidos (matéria gorda)</b>	0,5 g/100g
	<b>Proteína Bruta</b>	2,1 g/100g
	<b>Valor energético</b>	51 Kcalorias / 100g
	<b>Ácidos Gordos Saturados</b>	0,1 g/100g
	<b>Açúcares</b>	4,9 g/100g
<b>Sal</b>	14 g/100g	

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Por 100gr de produto	Por dose (10gr)
Valor energético	51Kcal	5kcal
Proteínas	2,1 g	0,2 g
Hidratos carbono	12,8 g	1,2 g
dos quais açúcares	4,9 g	5 g
Lípidos	0,5 g	0,05 g
dos quais saturados	Vestígios	Vestígios
Fibras alimentares	1,4 g	0,1 g
Sódio (sal)	5,2g (14 g)	0,5 g (1,4 g)

Elaborado: Qualismemo, Lda.  
Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02  
Revisão: 01

Data: 28-04-2015