



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

FICHA TÉCNICA

Tempero para febras à grelha

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	Tempero para febras à grelha
Ingredientes	Alho, pimentão, limão, vinho, tempero de sal, picante e louro.
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	O tempero para febras à grelha é acondicionado em frascos de plástico PET (Politereftalato de etileno) de 200g, 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.	
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. Após abertura deve ser conservado em ambiente refrigerado.	
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

Tempero para febras à grelha

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As análises microbiológicas realizadas são avaliadas em laboratório acreditado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

Valores de referência

Parâmetros Microbiológicos	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
	<i>Salmonella Spp</i>	Ausente em 25g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g	
Parâmetros Químicos	Cinzas totais	19,6 %
	Fibra alimentar	1,7 %
	Hidratos de Carbono	6,1 %
	Humidade e matérias voláteis a 105°C	70,0 %
	Lípidos	0,6 %
	Proteína Bruta	2,0 %
	Valor energético	40 Kcalorias / 100g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Por 100gr de produto	Por dose (10gr)
Valor energético	40 Kcal	4 Kcal
Proteínas	1,5g	0,2 g
Hidratos carbono	6,1 g	0,61 g
Lípidos	0,6 g	0
Fibras alimentares	1,7 g	0,17 g
Sódio (sal)	Em apreciação	

Elaborado: Qualismemo, Lda.
Verificado e Aprovado: Gerência

Edição: 02
Revisão: 01

Data: 28-04-2015