

	Aromas do Tempo – Comércio e Indústria de Temperos, Unipessoal Lda.	FICHA TÉCNICA Tempero de Sal Limão
--	--	---

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 de Sal Limão
Ingredientes	Sal, massa de alho, limão e vinagre.
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 de sal limão é acondicionado em sacos de plástico de 250 g, frascos de plástico de 180 g, ou em balde de plástico com capacidade para 1 Kg e 5 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.
Durabilidade	Seguindo o cumprimento das condições de armazenamento indicadas o produto mantém-se estável durante 3 anos
	Prazo de Validade 3 anos
	Data de Durabilidade Mínima (ano/mês/dia)



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

FICHA TÉCNICA

Tempero de Sal Limão

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Sem recomendações legislativas sobre teores máximos. As análises microbiológicas realizadas são avaliadas em laboratório certificado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros Microbiológicos/Químicos *Valores de referência*

Massa de alho	pH	4,0 – 5,5
	Cloreto	12 – 16 %
	Resíduo seco solúvel	>15%
Vinagre	De acordo com o fornecedor e legislação em vigor	