

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

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 Piri - Piri
Ingredientes	Sal, tempero completo, massa de alho, piri-piri, salsa em folhas, orégãos, noz-moscada moída, erva-doce moída, louro moído.
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 piri - piri é acondicionado em sacos de plástico de 300 g, frascos de plástico de 200 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 Piri - Piri

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor	Alaranjada, <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
Tempero completo	pH	4,0 – 4,8
	Cloretos	12 -16 %
	Resíduo seco solúvel	> 8%
Massa de alho	pH	4,0 – 5,5
	Cloretos	12 – 16 %
	Resíduo seco solúvel	> 15%
Piri-Piri	Cinzas	< 10 %
	Acido insolúvel	< 1,6 %
	Mistura de tolueno	< 11 %
	Aflatoxina B1	< 5 ppb
	Aflatoxina Total	< 10 ppb
	Pesquisa de Salmonella	Negativa em 25 gramas
Salsa em folhas	Microrganismos totais a 30°C	< 10 000 ufc/g
	Bolores e leveduras	< 100 ufc/g
	Escherichia coli	< 10 ufc/g
	Coliformes	< 100 ufc/g
	Pesquisa de Salmonella	Negativa em 25 gramas
Noz-moscada moída	Mistura de tolueno	< 12 %
	Aflatoxina B1	< 5 ppb
	Aflatoxina Total	< 10 ppb
	Microrganismos totais a 30°C	< 10 000 ufc/g
	Bolores e Leveduras	< 500 ufc/g
	Escherichia coli	< 10 ufc/g
	Coliformes	< 100 ufc/g
	Pesquisa de Salmonella	Negativa em 25 gramas

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros Microbiológicos/Químicos		Valores de referência
Erva-doce Moída	Cinzas	< 10 %
	Ácido insolúvel	< 2,5 %
	Óleo volátil	> 2,0 %
	Mistura de tolueno	< 12 %
	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Negativa em 25 gramas
Louro moído	Cinzas	< 7,0 %
	Ácido insolúvel	< 2,0 %
	Óleo volátil	> 1,0 %
	Mistura de tolueno	< 10 %
	Microrganismos totais a 30°C	< 50 000 ufc / g
	Bolores e leveduras	< 5 000 ufc / g
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc / g
	Coliformes	< 1 000 ufc / g
	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Negativa em 25 gramas
Vinho Branco	De acordo com o fornecedor e legislação em vigor	