



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Denominação de venda	Pickles em vinagre	Embalagem	Balde de plástico (PP)
Código	No documento comercial que acompanha o produto	Marca	CANTOLIVA

Descrição do Produto

Apresentação	Pickles em vinagre em balde de plástico (polipropileno).						
Ingredientes	Couve-flor, cenoura, pepino, pimento, água, sal e vinagre. Contém sulfitos.						
Características organolépticas	Forma	Cor	Textura		Sabor		
	Característica de cada variedade presente		Adequada de acordo com cada variedade.		Ácido, agradável e característico		
	- Isentas de matérias estranhas, não se considerando para efeito os ingredientes autorizados.						
Características físicas-químicas	pH	Teor de sal (NaCl) %	Sulfitos (ppm)	-	-	-	-
	$3,0 \pm 0,3$	$5,0\% \pm 1,0$	≤ 100	-	-	-	-
Características microbiológicas	Apreciação estabilidade – Conservas	Apreciação esterilidade – Conservas	Contagem de microrganismos a 30°C	-	-	-	-
	Negativo (conserva estável e estéril)		$<1 \times 10^6/\text{g}$	-	-	-	-
	Método utilizado	NP 4404-1	NP 2309-2	NFV-08-051	-	-	-
Características Toxicológicas	Chumbo (Pb)	Resíduos pesticidas	-	-	-	-	-
	$\leq 0,1 \text{ mg/kg}$	$\leq 0,01 \text{ mg/kg}$	-	-	-	-	-
Informação nutricional	Teor de proteína	Cinza total	Fibras alimentares	Teor de matéria gorda	Hidratos de carbono	Valor energético	
	0.3	3.0	1.4	<0.3	1.6	$8 \text{ kcal}/100\text{g}$	
	Método utilizado	MI-LAQ-12	MI-LAQ-95	MI-LAQ-102	NP 1613	Cálculo	Cálculo

Embalagem

- Primária: Balde de plástico (polipropileno).
- Secundária: Palete euro de madeira com 120 unidades.

Características metrológicas (embalagem)

- Peso líquido (kg): 5
- Peso escorrido (kg): 2.3



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Rotulagem/Marcação

- Na embalagem primária: Denominação do produto; lista de ingredientes; lote; acondicionamento; condições de conservação e utilização: data de durabilidade mínima (validade: mm/aaaa) e shelf life (nº dias); identificação do produtor.
- Na embalagem secundária: Não aplicável.

NOTA:

Identificação do Lote de Fabrico: L: xxxxxxxxx

O processo de rastreabilidade desde a recepção de matéria-prima até à expedição é efectuado informaticamente. Em consequência, o lote do produto acabado coincide com a ordem de produção emitida pelo software, aumentando o seu número no tempo.

Armazenagem

- Temperatura ambiente

Utilização e conservação

- Produto pronto-a-consumir. Depois de abrir a embalagem, conservar no frigorífico.
- Consumir de preferência antes do fim de: vinte e quatro meses após a data de fabrico.
- Modalidade de marcação: mm/aaaa
- Local e tipo de marcação: parte superior da embalagem (centro da tampa) com inkjet.
- Fase de marcação: após acondicionamento (no período máximo de 1 dia).
- Metodologia de validação: referências bibliográficas de produtos similares (em validação).

Recomendações

- Não danificar as embalagens.
- Não armazenar em locais com Temperatura e Humidade elevadas.

Uso pretendido para o produto

- Geralmente consumido sem processamento posterior, podendo ser incorporado em preparações culinárias diversas.
- Deve ser mantido à Temperatura ambiente e consumido conforme indicação da validade na embalagem primária não sendo necessário qualquer tipo de tratamento térmico.
- É geralmente consumido pela população em geral, incluindo os grupos vulneráveis como crianças, idosos, enfermos e imuno-deficientes.

Observações

Nada a registar.