



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

<b>Denominação de venda</b>	Pickles em vinagre	<b>Embalagem</b>	Balde de plástico (PP)
<b>Código</b>	No documento comercial que acompanha o produto	<b>Marca</b>	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 químicas	físico-	pH	Teor de sal (NaCl) %	Sulfitos (ppm)	-	-	-	-
		3,0 ± 0,3	5,0% ± 1,0	≤ 100	-	-	-	-
Características microbiológicas	Método utilizado	Apreciação estabilidade – Conservas	Apreciação esterilidade – Conservas	Contagem de microrganismos a 30°C	-	-	-	-
		Negativo (conserva estável e estéril)		<1 x 10 <sup>6</sup> /g	-	-	-	-
		NP 4404-1	NP 2309-2	NFV-08-051	-	-	-	-
Características Toxicológicas		Chumbo (Pb)	Resíduos pesticidas	-	-	-	-	-
		≤ 0,1 mg/kg	≤ 0,01 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 kcal/100g	
		MI-LAQ-12	MI-LAQ-95	MI-LAQ-102	NP 1613	Cálculo	Cálculo	

<b>Embalagem</b>	- Primária: Balde de plástico (polipropileno).  - Secundária: Palete euro de madeira com 120 unidades.
<b>Características metrológicas (embalagem)</b>	- 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: xxxxxxxxxx

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.