

### DESCRIÇÃO

Denominação de venda	Massa de Pimentão
Ingredientes	Pimento (85%), sal, antioxidante (ácido tartárico), conservante (benzoato de sódio).
Descrição do produto	Condimento obtido por fermentação de frutos frescos de pimenteiro " <i>Capsicum annum</i> ".
Presença de alérgenos	Não
OGM	Não contém nem deriva de Organismos Geneticamente Modificados.
Público-alvo	Público em geral.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH a 20°C	3 - 4,5
Cloretos (exp. Cloreto sódio)	12% - 15%
Resíduo seco solúvel	Min - 8%

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de mo a 30°C	<1x10 <sup>5</sup> ufc/g
Contagem de bolores e leveduras a 25°C	<1x10 <sup>4</sup> ufc/g
Contagem de E.coli	<1x10 ufc/g
Pesquisa de Salmonella spp	Ausente/25g
Staphylococcus coagulase-positiva	Ausente/2g
Micorganismos psicotróficos	<1x10 <sup>4</sup> ufc/g

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Valor energético (kcal/kj) /100g	21 kcal/88kj
Proteínas (g)	0,9g
Hidratos de carbono (g)	2,5g
Dos quais açúcares (g)	0,9g
Lípidos (g)	0,5g
Dos quais saturados (g)	0,2g
Fibras alimentares (g)	1,4g
Sódio (g)	4g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Produto pastoso e homogêneo
Cor	Vermelha
Aroma	Próprio do produto resultante de fermentação normal
Sabor	Próprio do produto resultante de fermentação normal

### APLICAÇÕES

	Utilização culinária em geral
--	-------------------------------

### PRAZO DE VALIDADE

	Dois anos após data de embalagem
--	----------------------------------

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

	Temperatura ambiente, evitando exposição solar. Depois de aberto conservar no frio.
--	-------------------------------------------------------------------------------------

### ACONDICIONAMENTO

PET	6x1000g	---	---	---	---	---
PP	1x5000g	---	---	---	---	---
VIDRO	6x230g	---	---	---	---	---
SAQUETAS	---	---	---	---	---	---