

Ficha Técnica do Produto

Versão A-3 Revisão 14/12/2023

Descrição	Batch Massa de Alho s/ conservantes
Código	2020072026
Denominação de Venda	Batch Massa de Alho s/ conservantes
Ingredientes	Alho (89%), sal, regulador de acidez (ácido tartárico).
Descrição do produto	Produto obtido pela mistura de Alho - <i>Allium sativum</i> e sal.
Presença de Alergêneos	Não contém substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, de acordo com o Reg. (UE) n.º 1169/2011.
Público-alvo	Público em geral.
OGM	Não contém nem deriva de Organismos Geneticamente Modificados.
Radiação Ionizante	O produto e os seus ingredientes não sofreram tratamento ionizante.

Características Físico-Químicas		
pH a 20°C	3,54 - 3,94	
Viscosidade (cPoise)		
Consistência (cm30seg)		
Brix		
Cloretos (%)	8,8 - 13,2	
Acidez Total (%)	0,32 - 0,54	
Álcool Residual (%)		
Sulfitos (mg/l)		
Declaração Nutricional Por:		
	100 g	100 ml
Energia (kJ/kcal)	190/45	209/50
Lípidos (g)	<0,5	<0,5
dos quais saturados (g)	<0,1	<0,1
Hidratos de carbono (g)	6,5	7,1
dos quais açúcares (g)	6,3	6,9
Fibra* (g)	1,9	2,1
Proteínas (g)	3,2	3,5
Sal (g)	10,1	11,0
*Rotulagem opcional		

Características Microbiológicas		
Microorganismos a 30°C (ufc/g)	<1 x 10E5	
Bolores (ufc/g)	<1 x 10E2	
Leveduras (ufc/g)	<1 x 10E2	
<i>E.coli</i> (ufc/g)	<1 x 10	
<i>Enterobacteriaceae</i> (ufc/g)	<1 x 10E2	
<i>Staphylococcus coagulase +</i> (ufc/g)	<1 x 10	
<i>Salmonella</i> spp (em 25g)	Ausente	
<i>Listeria monocytogenes</i> (em 25g)	Ausente	
Validade		
Validade Primária	24 Meses	Ambiente
Validade Secundária	60 Dias	Refrigeração
Condições de Conservação e Transporte		
Conservar num local seco e fresco, ao abrigo da luz solar.		

Características Organolépticas	
Aspecto	Homogéneo e pastoso
Cor	Creme
Flavour	Alho

Aplicações
Aplicação culinária em geral.

Resíduos de Pesticidas
De acordo com a legislação aplicável em vigor, Reg.(CE) nº 396/2005 e respectivas modificações.

Contaminantes
De acordo com a legislação aplicável em vigor, Reg.(UE) nº 2023/915 e respectivas modificações.

Aditivos
De acordo com a legislação aplicável em vigor, Reg.(CE) nº 1333/2008 e respectivas modificações.