Ficha Técnica do Produto

Versão A-3 **Revisão** 13/07/2026

Descrição Caixa expositora de 8x190ml Piri-Piri familiar "SACANA" rPET

Código 1126021480

Denominação de Venda Batch Piri-piri com subproduto de fermentado de pimento jalapenho 2405

Ingredientes Vinagre de álcool, água, pimento jalapenho (18,7%), sal, alho, especiarias, plantas aromáticas, espessante (goma xantana), conservante (ácido sórbico), antioxidante (ácido ascórbico).

Descrição do produto Produto obtido pela mistura de fermentado de pimento jalapenho e especiarias.

Presença de Alergéneos 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.

Código Pautal 21039090

Características Físico-Químicas

pH a 20°C	2,70 - 3,10
Viscosidade (cPoise)	156 - 290
Consistência (cm30seg)	
Brix	
Cloretos (%)	2,400 - 3,300
Acidez Total (%)	5,40 - 5,80
Álcool Residual (%)	
Sulfitos (mg/l)	

Características Microbiológicas

Microorganismos a 30°C (ufc/g)	< 1x10E5
Bolores (ufc/g)	< 1x10
Leveduras (ufc/g)	< 1x10
E.coli (ufc/g)	< 1x10
Enterobacteriaceae (ufc/g)	< 1x10E2
Staphylococcus coagulase + (ufc/g)	< 1x10
Salmonella spp (em 25g)	Ausente
Listeria monocytogenes (em 25g)	< 1x10E2

Declaração Nutricional Por:

	100 g	100 ml
Energia (kJ/kcal)	42/10	44/10
Lípidos (g)	<0,5	<0,5
dos quais saturados (g)	0	0
Hidratos de carbono (g)	1,6	1,7
dos quais açúcares (g)	<0,5	<0,5
Fibra* (g)	<0,5	<0,5
Proteínas (g)	<0,5	<0,5
Sal (g)	3,0	3,2

*Rotulagem opcional

Validade

Validade Primária	18 Meses	Ambiente
Validade Secundária	3 Meses	Ambiente

Condições de Conservação e Transporte

Conservar num local seco e fresco, ao abrigo da luz solar.

Mendes Gonçalves, SA
Zona Industrial - Lote 6
2150-268 Golegã - Portugal

Características Organolépticas

Aspecto	Líquido com pedaços
Cor	Vermelho
Flavour	Picante, alho, louro

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.