

Ficha Técnica do Produto

Versão A-2

Revisão 13/07/2026

Descrição Caixa Expositora de 12x375ml Maionese Clássica "PALADIN" Vidro PT/ES

Código	1121010270
Denominação de Venda	Batch Maionese 65% 1636
Ingredientes	Óleo de girassol, água, gema de ovo* , vinagre de vinho branco, açúcar, sal, vinagre de álcool, amido modificado, mostarda , aroma, conservante (ácido sórbico), concentrado de sumo de limão, antioxidante (EDTA de cálcio dissódico), corantes (betacaroteno, extrato de pimentão). *proveniente de galinhas criadas no solo
Descrição do produto	Produto obtido pela emulsão de óleo em água com adição de outros ingredientes.
Presença de Alergéneos	Mostarda, ovo.
Público-alvo	Público em geral, excepto pessoas alérgicas a mostarda e ovo.
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	3,58 - 3,98	
Viscosidade (cPoise)	7770 - 12950	
Consistência (cm30seg)		
Brix		
Cloretos (%)	0,969 - 1,453	
Acidez Total (%)	0,18 - 0,58	
Álcool Residual (%)		
Sulfitos (mg/l)		
Declaração Nutricional Por:		
	100 g	100 ml
Energia (kJ/kcal)	2466/599	2313/562
Lípidos (g)	65	61
dos quais saturados (g)	7,3	6,9
Hidratos de carbono (g)	2,7	2,5
dos quais açúcares (g)	1,5	1,4
Fibra* (g)	<0,5	<0,5
Proteínas (g)	0,9	0,8
Sal (g)	1,3	1,2
*Rotulagem opcional		

Características Microbiológicas		
Microorganismos a 30°C (ufc/g)	<1 x 10E4	
Bolores (ufc/g)	<1 x 10E2	
Leveduras (ufc/g)	< 1x10E2	
<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 10E2	
<i>Salmonella</i> spp (em 25g)	Ausente	
<i>Listeria monocytogenes</i> (em 25g)	< 1x10E2	
Validade		
Validade Primária	9 Meses	Ambiente
Validade Secundária	30 Dias	Ambiente
Validade Secundária (opcional)	30 Dias	
Condições de Conservação e Transporte		
Conservar num local seco e fresco, ao abrigo da luz solar.		

Características Organolépticas	
Aspecto	Pastosa e homogénea
Cor	Creme
Flavour	Caraterístico

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.