

Ficha Técnica do Produto

Versão A-1 Revisão 20/05/2026

Descrição	Caixa Expositora de 8x250ml Super Molho de Manga & Curcuma "PALADIN" rPET PT/ES
Código	1124023750
Denominação de Venda	Batch Molho de Aveia e Manga 1749
Ingredientes	Água, puré concentrado de manga (5%), concentrado de sumo de maçã, vinagre de álcool, óleo de girassol, farinha de aveia integral sem glúten (1,8%), fibra cítrica, sal, curcuma (0,5%), concentrado de sumo de limão, especiarias, conservante (ácido sórbico), aroma natural, edulcorante (glicosídeos de esteviol provenientes de estêvia).
Descrição do produto	Produto obtido pela mistura de farinha de aveia, polpa de manga, curcuma e outros ingredientes. Contém edulcorante.
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.

Características Físico-Químicas		
pH a 20°C	3,15 - 3,55	
Viscosidade (cPoise)	2610 - 4350	
Consistência (cm30seg)		
Brix		
Cloretos (%)	0,974 - 1,460	
Acidez Total (%)	0,29 - 0,69	
Álcool Residual (%)		
Sulfitos (mg/l)		
Declaração Nutricional Por:		
	100 g	100 ml
Energia (kJ/kcal)	208/50	216/52
Lípidos (g)	2,2	2,3
dos quais saturados (g)	0,3	0,3
Hidratos de carbono (g)	6,1	6,3
dos quais açúcares (g)	4,3	4,5
Fibra* (g)	1,9	2,0
Proteínas (g)	<0,5	<0,5
Sal (g)	1,2	1,2
*Rotulagem opcional		

Características Microbiológicas		
Microorganismos a 30°C (ufc/g)	< 1x10E4	
Bolores (ufc/g)	< 1x10E2	
Leveduras (ufc/g)	< 1x10E2	
<i>E.coli</i> (ufc/g)	< 1x10	
<i>Enterobacteriaceae</i> (ufc/g)	< 1x10E2	
<i>Staphylococcus</i> coagulase + (ufc/g)	< 1x10	
<i>Salmonella</i> spp (em 25g)	Ausente	
<i>Listeria monocytogenes</i> (em 25g)	Não aplicável	
Validade		
Validade Primária	9 Meses	Ambiente
Validade Secundária	30 Dias	Refrigeração
Condições de Conservação e Transporte		
Conservar num local seco e fresco, ao abrigo da luz solar.		

Características Organolépticas	
Aspecto	Cremoso, homogéneo
Cor	Laranja claro
Flavour	Manga, curcuma

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.