

Ficha Técnica do Produto

Versão A-1

Revisão 20/05/2026

Descrição Caixa Expositora de 8x250ml Super Molho de Beterraba & Menta
"PALADIN" rPET PT/ES

Código	1124023760
Denominação de Venda	Batch Molho de Aveia e Beterraba 1751
Ingredientes	Água, beterraba em pó (4%), concentrado de sumo de maçã, vinagre de álcool, óleo de girassol, farinha de aveia integral sem glúten (1,7%), fibra cítrica, sal, concentrado de cenoura e groselha preta, concentrado de sumo de limão, menta (0,5%), especiaria, conservante (ácido sórbico), edulcorante (glicosídeos de estevial provenientes de estêvia).
Descrição do produto	Produto obtido pela mistura de farinha de aveia, beterraba, menta e outros ingredientes. Contém edulcorante.
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	3,33 - 3,73
Viscosidade (cPoise)	949 - 1581
Consistência (cm30seg)	
Brix	
Cloretos (%)	1,228 - 1,842
Acidez Total (%)	0,36 - 0,76
Álcool Residual (%)	
Sulfitos (mg/l)	

Declaração Nutricional Por:			100 g	100 ml
Energia (kJ/kcal)			214/51	223/54
Lípidos (g)			2,2	2,3
dos quais saturados (g)			0,2	0,2
Hidratos de carbono (g)			5,8	6,1
dos quais açúcares (g)			4,6	4,8
Fibra* (g)			2,3	2,4
Proteínas (g)			0,9	0,9
Sal (g)			1,5	1,6
*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 coagulase +</i> (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 com ervas em suspensão
Cor	Magenta escuro
Flavour	Beterraba, menta

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.