




Ficha Técnica de Produto

Edição: 02

Data:
2022.05.27

Doce de Abóbora e Noz

Denominação de venda:	
Doce de Abóbora e Noz	
Definição	
Doce de cor quente, com pequenos fragmentos de nozes, de sabor tradicional	
Composição/Ingredientes:	
Abóbora (55,1%), Açúcar, Noz (2,9%), limão, canela	

Acondicionamento, Apresentação e Embalagem	
Peso Aproximado	+220 g
Tipo de Embalagem	
Embalagem Primária	Frasco de Vidro
Acondicionamento	Em caixa de 48 unidades
Rotulagem	De acordo com o DL 560/99 de 28 de Dezembro e Regulamento (UE) n° 1169/2011 de 25 de Outubro

Características Microbiológicas		
Microrganismo	Método de Análise	Limite Máximo Aceitável
Pesquisa de Salmonella	ISSO 6579:2002	Ausência em 25 g
Contagem de Escherichia Coli	ISSO 16649-2:2001	<1x10E2 UFC/g
Pesquisa de Listeria monocytogenes	ISSO 11290 – 1:1996/amd.1:2004	Ausência em 25 g
Contagem de estafilococos coagulase positiva	ISSO 6888-2:1999/amd.1:2003	<1x10E2 UFC/g



Ficha Técnica de Produto

Edição: 02

Data:
2022.05.27

Doce de Abóbora e Noz

Características Nutricionais	
Descrição Nutricional	
Parâmetro	Por 100g
Valor Energético	837Kj / 197 kcal
Lípidos	1,2 g
dos quais Saturados	0,3 g
Hidratos de Carbono	46 g
dos quais Açúcares	45,3 g
Fibra	0,8 g
Proteínas	<0,6 g
Sal	<0,30 g

Distribuição e Conservação	
Transporte	Veículos isotérmicos
Distribuição	O produto é expedido em frota da empresa ou transportadora e entregue diretamente ao cliente. Pode, ainda, ser entregue na fábrica a clientes que aí se desloquem
Condições de Armazenamento e Conservação	Temperatura Ambiente. Depois de aberto conservar no frigorífico
Data de durabilidade mínima	18 Meses
Consumidor alvo	Produto normalmente produzido sem processamento posterior. Pode ser consumido pela população em geral, excetuando quando contra indicações médicas.
Controlo veterinário	PT N 2406 CE
Código de barras	5600768691295
OGM's	Não contém
Alergénios	Noz
Instruções de Utilização	Pronto a consumir
Origem do Fabrico	Paços de Ferreira

Elaborado Por: Departamento Qualidade	Aprovado Por: Gerência	Data: 2022.05.27
---	----------------------------------	----------------------------