

## Descrição do Produto

Doce Extra de Abóbora com Amêndoa

Peso líquido

Prazo de validade

280 g

24 meses

## Características

|           |                                        |
|-----------|----------------------------------------|
| Formato   | Adaptado ao frasco de vidro cilíndrico |
| Dimensões | 6,7 x 8,0 cm                           |

## Identificação da Empresa

Nome: Oficina de Doces – Indústria Alimentar, Sociedade Unipessoal, Lda.

Morada: Parque Empresarial, Lote 8, 7960 – 305 Vidigueira

N.º Contribuinte: 503 831 182

N.º Telefone: 284 455 352

N.º Fax: 284 455 352

E-mail: [oficinadedoces@sapo.pt](mailto:oficinadedoces@sapo.pt)

Autorização de Laboração n.º 060214/153332/10/03

## Ingredientes

|               |                |
|---------------|----------------|
| Abóbora (54%) | Amêndoa (2,7%) |
| Açúcar        |                |

## Condições de conservação

Conservar em local fresco e seco.

## Condições de transporte

Transportar em veículo com caixa isotérmica sem refrigeração ou congelação.

## Instruções de utilização

Deve conservar-se no frigorífico após abertura.

## Alergéneos:

|            |   |                      |   |                 |   |                    |   |          |   |
|------------|---|----------------------|---|-----------------|---|--------------------|---|----------|---|
| Glúten     | - | Peixe                | - | Leite (lactose) | - | Mostarda           | - | Tremoço  | - |
| Crustáceos | - | Frutos de casca rija | X | Amendoins       | - | Sementes de sésamo | - | Moluscos | - |
| Ovos       | - | Soja                 | - | Aipo            | - | Sulfitos           | - |          |   |

## OGM's

Os nossos produtos encontram-se livres da presença de quaisquer OGM's e Contaminantes, cumprindo na íntegra o estipulado no Regulamento CE n.º 1829/2003 e Regulamento CE n.º 1830/2003, e Regulamento CE n.º 1126/2007 e Regulamento CE n.º 629/2008, respectivamente.

### Utilização prevista

Uso pretendido: Pronto a consumir.

Consumidor alvo: População em geral

Grupos de risco: N.A.

### Rastreabilidade

O lote tem o seguinte sistema de codificação, o qual corresponde à data de produção :

Ex.: L-xx259

xx número correspondente ao código do produto

259 corresponde ao n.º de dias desde o início do ano

### Acondicionamento / Embalamento

|                  | Embalagem Primária       | Embalagem Secundária  |
|------------------|--------------------------|-----------------------|
| Material         | Vidro com tampa metálica | Caixa Cartão Canelado |
| Diâmetro (cm)    | 6,7                      | --                    |
| Largura (cm)     | -                        | 21,5                  |
| Altura (cm)      | 8,0                      | 9,5                   |
| Comprimento (cm) | -                        | 27,5                  |

### Características Organolépticas

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Cor            | Cor de Laranja Escuro |
| Textura        | Cremosa               |
| Cheiro e sabor | Característicos       |

### Características microbiológicas

|                                                   | Valor Máx.<br>Admissível* | Referência       |
|---------------------------------------------------|---------------------------|------------------|
| Contagem de Microrganismos a 30° C                | $1,0 \times 10^5$ ufc / g | NF V 08-051:1992 |
| Contagem de Coliformes totais                     | $1,0 \times 10^3$ ufc / g | NF V 08-050:1999 |
| Contagem de Staphylococcus aureus Coag. Posit.    | $1,0 \times 10^2$ ufc / g | ISO 6888/2:1999  |
| Contagem de Bolores                               | $5,0 \times 10^2$ ufc / g | NP 3277-1:1987   |
| Contagem de <i>Escherichia coli</i>               | $1,0 \times 10$ ufc / g   | NF V 08-053:1999 |
| Contagem de Leveduras                             | $5,0 \times 10^2$ ufc / g | NP 3277-1:1987   |
| Pesquisa de <i>Salmonella</i>                     | Neg. em 25 g              | NP 1441:2007     |
| Contagem de Esporos Clostrídios Sulfito-Redutores | $1,0 \times 10$ ufc / g   | NF V 08-061:1996 |

\*Fonte: Portaria nº 65/90 de 26 de Janeiro.

## Declaração Nutricional

|                     | Unidades  | Valores po 100 g de produto edível |
|---------------------|-----------|------------------------------------|
| Energia             | Kcal / Kj | 268/ 1121                          |
| Lípidos             | g         | 1,5                                |
| dos quais Saturados |           | 0,1                                |
| Hidratos de Carbono | g         | 60,8                               |
| dos quais Açúcares  | g         | 60,3                               |
| Fibra               | g         | 2,2                                |
| Proteína            | g         | 1,7                                |
| Sal                 | g         | <0,01                              |

## Observações