

Descrição do Produto

Doce Extra de Framboesa

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

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

Ingredientes

Framboesa (55.6%)	Limão
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	-	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	Vermelho escuro
Textura	Cremosa
Cheiro e sabor	Característicos

Características microbiológicas

	Valor Máx. 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	255 / 1067
Lípidos	g	0,3
Dos quais Saturados		≤0,1
Hidratos de Carbono	g	61,0
dos quais Açúcares	g	61,0
Fibra	g	3,2
Proteína	g	0,5
Sal	g	0,01

Observações