

### Descrição do Produto

Doce Extra de Ameixa

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

|                |  |
|----------------|--|
| Ameixa (55,6%) |  |
| 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            | Castanho        |
| 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 | 252 / 1054                         |
| Lípidos<br>dos quais Saturados            | g         | 0,2<br>≤0,1                        |
| Hidratos de Carbono<br>dos quais Açúcares | g<br>g    | 61,1<br>61,1                       |
| Fibra                                     | g         | 1,1                                |
| Proteína                                  | g         | 0,8                                |
| Sal                                       | g         | <0,01                              |

Observações