

Ficha técnica
PRODUTO FINAL - Pickles



NOME DE PRODUTO Pickles

DESCRIÇÃO DO PRODUTO Produto com cor característica, de primeira qualidade e textura firme

INGREDIENTES Pepino, cenoura, couve-flor, água, sal, vinagre, ácido acético (E260- regulador de acidez)

Processo produtivo Os pickles são resultantes de uma mistura de vegetais conservados em vinagre, onde primeiramente os vegetais são colhidos e lavados para posteriormente serem colocados numa salmoura de vinagre que lhes irá proporcionar uma conservação e características organoléticas específicas.

Origem Portugal

Características Físico-Químicas	PH	Acidez	Sal	Quantidade couve flor	Quantidade cenoura	Quantidade pepino
	3-4	2,5 a 3,5%	4-5º	1,585kg	0,545kg	0,170kg

Características Microbiológicas	Contagem de microorganismos a 30°C (ufc/g)	Enterobacteriaceae	Escherichia Coli	Salmonella	Listeria monocytogenes
	< 10 UFC/g	< 10 UFC/g	< 10 UFC/g	< 10 UFC/g	< 10 UFC/g

Declaração nutricional 100g	Energia	Lípidos	Hidratos de Carbono	Fibra	Proteínas	Sal
	57 kJ (14 kcal)	0,3g dos quais saturados 0,1g	1,2g dos quais açúcares 0,4g	2,3g	5,4g	3,4g

Prazo de validade Válido durante 24 meses desde que esteja hermeticamente fechado

Condições de armazenamento Local seco, fresco e protegido ao abrigo da luz solar
Uma vez aberto conservar refrigerado no líquido de cobertura e consumir no prazo de 30 dias

Condições de transporte O transporte deverá estar higienizado e sem a presença de odores
Não necessita de refrigeração

Embalagem PET de 2,5kg e 2,3kg

Declarações Ausência de OGM, radiação ionizante e cumpre a lei para os pesticidas e contaminantes

Ficha técnica
PRODUTO FINAL - Pickles

Consumidor e alérgenos Todo o tipo de população em geral.

Alergénios (Regulamento (EU) nº 1169/2011)	Presença no produto	Potencial contaminação cruzada
1. Cereais que contêm glúten, nomeadamente: trigo, espelta, trigo Khorasan, centeio, cevada, aveia	Não	Não
2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos	Não	Não
3. Ovos e produtos à base de ovos	Não	Não
4. Peixe e produtos à base de peixe	Não	Não
5. Amendoins e produtos à base de amendoim	Não	Não
6. Soja e produtos à base de soja	Não	Não
7. Leite e produtos à base de leite (que apresentem lactose)	Não	Não
8. Frutos de casca rijas, nomeadamente: amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia ou do Queensland	Não	Não
9. Aipo e produtos à base de Aipo	Não	Não
10. Mostarda e e produtos à base de mostarda	Não	Não
11. Sésamo e e produtos à base de sésamo	Não	Não
12. Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não
		Sim
13. Tremoço e produtos à base de tremoço	Não	
14. Moluscos e produtos à base de moluscos	Não	Não