


## FICHA TÉCNICA PRODUTO

Doce Extra de Abobora																																																				
<b>1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	Doce Extra de Abobora Vale da Estrela																																																			
<b>2. INGREDIENTES</b>	Abóbora e açúcar. Preparado com 65 g de abobora por 100 g.																																																			
<b>3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>	É um produto feio á base de abóbora e açúcar, recorrendo á cozedura como tratamento térmico e confeção.																																																			
<b>4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Critérios de Aceitação</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Referência</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><b>MICROBIOLÓGICAS</b></td> <td colspan="3"> <i>Pesquisa de Salmonella</i>  <i>Contagem de Bolores e Leveduras</i>  <i>Contagem de E.Coli</i>  <i>Contagem de micorganismos a 30°C</i>  <i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>ORGANOLÉPTICAS</b></td> <td colspan="3">           Aspecto e cor <span style="float: right;">Massa bem ligada, uniforme, cremoso. De cor laranja.</span>            Sabor <span style="float: right;">Um sabor único a abobora agradável funde-se na boca</span> <span style="float: right;">Interna</span>            Forma <span style="float: right;">Homogénea com pedaços de abobora distribuídos uniformemente</span> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</b></td> <td colspan="3"> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">1134</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">267</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">&lt; 0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">&lt; 0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">66,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais açucares (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">59,2</td> <td style="text-align: center;">Interna</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td></td> <td style="text-align: center;">&lt; 1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,05</td> <td></td> </tr> </table> </td> </tr> </tbody> </table>			Critérios de Aceitação		Referência	m	M	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<i>Pesquisa de Salmonella</i> <i>Contagem de Bolores e Leveduras</i> <i>Contagem de E.Coli</i> <i>Contagem de micorganismos a 30°C</i> <i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i>			<b>ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto e cor <span style="float: right;">Massa bem ligada, uniforme, cremoso. De cor laranja.</span> Sabor <span style="float: right;">Um sabor único a abobora agradável funde-se na boca</span> <span style="float: right;">Interna</span> Forma <span style="float: right;">Homogénea com pedaços de abobora distribuídos uniformemente</span>			<b>VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">1134</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">267</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">&lt; 0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">&lt; 0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">66,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais açucares (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">59,2</td> <td style="text-align: center;">Interna</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td></td> <td style="text-align: center;">&lt; 1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,05</td> <td></td> </tr> </table>			Valor Energético (KJ / Kcal)	1134	267		Lípido (g)		< 0,5		dos quais ácidos gordos saturados (g)		< 0,1		Hidratos de Carbono (g)		66,1		dos quais açucares (g)		59,2	Interna	Proteínas (g)		0,6		Fibras		< 1,0		Sal (g)		0,05	
	Critérios de Aceitação			Referência																																																
	m	M																																																		
<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<i>Pesquisa de Salmonella</i> <i>Contagem de Bolores e Leveduras</i> <i>Contagem de E.Coli</i> <i>Contagem de micorganismos a 30°C</i> <i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i>																																																			
<b>ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto e cor <span style="float: right;">Massa bem ligada, uniforme, cremoso. De cor laranja.</span> Sabor <span style="float: right;">Um sabor único a abobora agradável funde-se na boca</span> <span style="float: right;">Interna</span> Forma <span style="float: right;">Homogénea com pedaços de abobora distribuídos uniformemente</span>																																																			
<b>VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">1134</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">267</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">&lt; 0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">&lt; 0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">66,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais açucares (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">59,2</td> <td style="text-align: center;">Interna</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td></td> <td style="text-align: center;">&lt; 1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,05</td> <td></td> </tr> </table>			Valor Energético (KJ / Kcal)	1134	267		Lípido (g)		< 0,5		dos quais ácidos gordos saturados (g)		< 0,1		Hidratos de Carbono (g)		66,1		dos quais açucares (g)		59,2	Interna	Proteínas (g)		0,6		Fibras		< 1,0		Sal (g)		0,05																		
Valor Energético (KJ / Kcal)	1134	267																																																		
Lípido (g)		< 0,5																																																		
dos quais ácidos gordos saturados (g)		< 0,1																																																		
Hidratos de Carbono (g)		66,1																																																		
dos quais açucares (g)		59,2	Interna																																																	
Proteínas (g)		0,6																																																		
Fibras		< 1,0																																																		
Sal (g)		0,05																																																		
<b>5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM</b>																																																				
<b>PESO APROXIMADO</b>	Peso Líquido 200 g																																																			
<b>TIPO DE EMBALAGEM</b>																																																				
<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	Frasco de vidro e tampa metálica <span style="float: right;">Interna</span>																																																			
<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>	Caixa de Cartão																																																			
<b>ACONDICIONAMENTO</b>	Em cada frasco é colocado o rótulo e na tampa a etiqueta com o logo da Queijaria Vale da Estrela																																																			
<b>ROTULAGEM</b>	De acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25 de outubro, e demais legislação em vigor																																																			
<b>6. DISTRIBUIÇÃO E CONSERVAÇÃO</b>																																																				
<b>DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE</b>	Transporte efetuado por empresa externa, com alvará para o efeito																																																			
<b>CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO</b>	Conservar em local fresco e seco. Após abertura conservar no frio.																																																			
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>																																																				
<b>Duração</b>	365 dias																																																			
<b>Local e modo de marcação</b>	Por baixo da designação "Consumir de preferência antes de:"																																																			
<b>CONSUMIDOR ALVO</b>	Consumidor em geral																																																			
<b>NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO</b>	PT C 3038 CE																																																			
<b>CÓDIGO EAN</b>	5 600345 760109																																																			
<b>OGM'S</b>	Não Contém																																																			
<b>ALERGÉNEOS</b>	Não Contém																																																			
<b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b>	Pronto a consumir. Consumir de preferência antes de 21 dias após abertura. Utilizar sempre uma colher limpa e seca.																																																			
<b>ORIGEM:</b>	Mangualde, Portugal																																																			