

Ficha Técnica

“Doce de Mirtilo”	
1 - Denominação do Produto	Doce de Mirtilo
2 – Ingredientes	Mirtilo Açúcar Sumo Limão Canela
3 - Características Microbiológicas	Mesofilos Totais (ufc/g) Máx.200 Bolors Osmófilos (ufc/g) Máx.20 Leveduras Osmófilas (ufc/g) Máx.20 <i>Enterobacteriaceae</i> (ufc/g) Máx.10 <i>Escherichia coli</i> (1g) Ausente
4 – Embalagem	Frasco de vidro esterilizado Peso Líquido: 250gr ou 50 gr
5 – Condições de Conservação	Local seco, limpo, com pouca luminosidade. Temperatura Ambiente
6 – Condições de Transporte	Temperatura Ambiente
7 – Prazo de Validade	18 meses
8 – Local de Venda	Secção de Vendas do Local de Produção Diversas Superfícies Comerciais Feiras de Gastronomia e de Amostras Regionais
9 – Rotulagem	Identificação do Fabricante Denominação Comercial do Produto Lista de Ingredientes Prazo de Validade Lote Data de Fabrico/Embalamento Condições de Conservação Condições de Utilização
10 – Recomendações	Não Armazenar em Locais com Temperaturas Elevadas
11 – Condições de Utilização	Pronto a Consumir

Data: 08 de Março de 2012

Revisão: 00