

Ficha Técnica

“Doce de Castanha com Passas Donanna”

1 - Denominação do Produto	Doce de Castanha com Passas	
2 – Ingredientes	Castanha Açúcar Passas Sumo Limão Canela	
3 - Características Microbiológicas	Mesofilos Totais (ufc/g)	Máx.200
	Bolores 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: 18 de Abril de 2011

Revisão:01