

Ficha Técnico Comercial

FTC 2593/01.01
21-01-2025

PRODUTO

Código	0141850
Designação	TEMPERO FRANGOS INCOPIIL 200G
Descrição	Mistura para temperar e cozinhar, especialmente aves. Para colocar nos mais diversos cozinhados e para temperar carnes, frangos entre outros, dependendo do gosto de cada consumidor, destinado também para as indústrias avícolas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Alho, pimento, vinho (SULFITOS), sal e malagueta.	
	Alergéneos: Contém dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l	
Aspecto	Pastoso/Homogéneo	
Cor	Alaranjado - característico do produto	
Sabor	Característico do produto	
Odor	Característico do produto	
Físico - Químicas	pH	3,2 - 4,5
	Cloretos adicionados	13,0% - 15,0%
	Humidade	68% - 78%
	Matéria seca	22% - 32%
Microbiologia	Microorganismos a 30°C	<10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	≤10 ³ ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	<10 ² ufc/g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25g
	Bolores	≤10 ² ufc/g
	Leveduras	≤10 ⁴ ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	288 kJ 68 Kcal
Lípidos	0,4 g
- dos quais saturados	0,1 g
Hidratos de Carbono	12,3 g
- dos quais açúcares	3,0 g
Fibra	1,6 g
Proteínas	3,0 g
Sal	13,7 g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES.
Conservação	Conservar em local fresco, seco, isento de odores e ao abrigo da luz. Após abertura conservar a embalagem bem fechada no frigorífico.
Validade	2 anos
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Frasco	Caixa
Quantidade	0,200 kg	12 x 0,200 kg
Comprimento	5,8 cm	24,5 cm
Largura	5,8 cm	18,0 cm
Altura	8,8 cm	8,8 cm
Peso Líquido	0,200 Kg	2,400 Kg
Peso Bruto	0,241 Kg	3,242 Kg
Volume	0,002 m ³	0,004 m ³
Material	Plástico	Cartão
Unidade de Venda		