

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Nome	Geleia de Marmelo
Prazo de validade	12 Meses



INGREDIENTES

Água de marmelo (metabissulfito de sódio*), açúcar, gelificante (pectina) e regulador de acidez (ácido cítrico). *Proveniente da conservação da água de marmelo.

CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor	<i>Típica da geleia de Marmelo (Avermelhada)</i>
Textura	<i>Sui generis</i>
Cheiro e sabor	<i>Sabor característico a doce, sem odores desagradáveis, nem a bafio nem a ranço</i>

CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Unidade (UFC/g)		
	Satisfatório	No limite	Insatisfatório
Contagem de bolores e leveduras a 25º C	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^4$	$> 10^4$
Contagem de Microrganismos a 30º C	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^4$	$>10^4$
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<10	NA	≥ 10
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausente em 25g		

NA – NÃO APLICÁVEL

NOTA: Não existe legislação que estabeleça critérios e valores máximos recomendáveis para os parâmetros microbiológicos. Assim sendo, consideram-se como parâmetros e valores admissíveis os recomendados no documento "Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração" do Instituto Ricardo Jorge.

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Todos os materiais de embalagem são adequados para o contacto com os alimentos.

Frasco 215g

Vidro

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA (POR 100g DE PRODUTO)

Energia	297.8 kcal/1264.1 kJ
Lípidos	0.2g
Dos quais: Lípidos Saturados	< 0.1 g

Hidratos de Carbono total	73.5 g
Dos quais: Açúcares Totais	73.5 g
Fibras	0.9 g
Proteína	<0.2 g
Sal	<0.07 g

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco. Proteger do calor e humidade.

CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Transportar ao abrigo do calor e humidade. Depois de aberto conservar no frio.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Produto pronto a consumir

UTILIZAÇÃO PREVISTA

Consumidor alvo

População em geral

Grupos de risco

Intolerantes aos alergénios mencionados

ALERGÉNIOS

Pode conter vestígios de sulfitos provenientes da conservação da água de marmelo.

OGM's

O produto não é abrangido pelo âmbito de aplicação dos Regulamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, ou seja, não contém nem é composto por OGM, nem foi produzido a partir de OGM, nem contém ingredientes produzidos a partir de OGM

RADIAÇÃO IONIZANTE

Este produto não sofre, em qualquer fase do processo de produção, qualquer tratamento com radiação ionizante.