



FICHA TÉCNICA DOCE DE MORANGO CASAL CATARINO 250g

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Forma: Textura homogénea, com pedaços de morango, distribuídos uniformemente pelo doce.

Cor: Cor característico do morango.

Sabor: Sabor característico do morango.

Origem: Portugal

MÉTODO DE PRODUÇÃO

Os ingredientes seleccionados e higienizados são homogeneizados e colocados a cozer até atingir o ponto óptimo de concentração. É então embalado em frascos de vidro e fechado hermeticamente, procedendo-se de seguida à sua pasteurização.

INSTRUÇÕES DE CONSUMO

Este doce pode ser utilizado como ingrediente em sobremesas ou consumido simples acompanhado de tostas, pão, bolachas, waffles ou iogurte natural,

MODO DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco.

Após abertura conservar no frigorífico e consumir de preferência dentro de 21 dias.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (valores médios por 100g)

Energia (Kj/ Kcal) | 1017/239

Lípidos (g) | <0,2

Dos quais saturados (g) | <0,1

Hidratos de Carbono (g) | 58,00

Dos quais açúcares (g) | 56,40

Proteínas (g) | 0,70

Sal (g) | 0,05

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

E. Coli (ufc/g) | $<1 \times 10^1$

Coliformes totais (ufc/g) | $\leq 1 \times 10^2$

Staphylococcus coagulase + (ufc/g) | $<1 \times 10^2$

Microorganismos a 30°C (ufc/g) | $\leq 1 \times 10^3$

Bolores e leveduras (ufc/g) | $<1 \times 10^2$

Salmonella spp (por g de alimento) | Ausência em 25g

Listeria monocytogenes (por g de alimento) | N.A.

Contagem perfringens (ufc/g) | N.A.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Nitritos (mg/kg) | N.A.
(unicamente barriga fumada e presunto)
Nitratos (mg/kg) | N.A.
(unicamente barriga fumada e presunto)

Aw | N.A.

Acidez % (meq/kg no caso do mel) | 10-15
pH | 3-5

Brix° | 50-55

Humidade % | 35%-50%