



FICHA TÉCNICA DOCE DE ABÓBORA 250g CASAL CATARINO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

Cor: Cor dourada.

Sabor: Sabor característico da abóbora.

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) | 1050/247

Lípidos (g) | <0,3

Dos quais saturados (g) | <0,05

Hidratos de Carbono (g) | 60,10

Dos quais açúcares (g) | 60,00

Proteínas (g) | 1,16

Sal (g) | 0,05

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

E. Coli (ufc/g) | <1x10¹

Coliformes totais (ufc/g) | ≤1x10²

Staphylococcus coagulase + (ufc/g) | <1x10²

Microorganismos a 30°C (ufc/g) | ≤1x10³

Bolores e leveduras (ufc/g) | <1x10²

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) | 1,0-3,5

pH | 4-6

Brix° | 54-57

Humidade % | 35%-50%