



## FICHA TÉCNICA DOCE DE PESSÊGO 250g CASAL CATARINO

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

**Cor:** Cor dourada.

**Sabor:** Sabor característico do pêssego.

**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) | 1076/253

Lípidos (g) | <0,3

Dos quais saturados (g) | <0,05

Hidratos de Carbono (g) | 62,40

Dos quais açúcares (g) | 62,00

Proteínas (g) | 0,61

Sal (g) | 0,05

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

E. Coli (ufc/g) | <1x10<sup>1</sup>

Coliformes totais (ufc/g) | ≤1x10<sup>2</sup>

Staphylococcus coagulase + (ufc/g) | <1x10<sup>2</sup>

Microorganismos a 30°C (ufc/g) | ≤1x10<sup>3</sup>

Bolores e leveduras (ufc/g) | <1x10<sup>2</sup>

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) | 8-10  
pH | 3-5

Brix° | 55-60

Humidade % | 35%-50%