

Denominação do Produto

Nome	Doce de Ginja
Marca	Sabores da Gardunha

Descrição do Produto

Características Técnicas

Ingredientes	Ginja (50%), açúcar, espessante e acidificante
Origem	Portugal
Durabilidade	24 meses

Características Físico-químicas
--

Brix	60 ± 3
pH	3,0 ± 0,3

Características Organoléticas

Aparência	Compacto com pedaços de fruta, poderá conter caroços inteiros ou fragmentados
Aroma	Ginja
Cor	Vermelho escuro
Sabor	Ginja

Características Microbiológicas
--

Microrganismos a 30°C	≤ 10 ufc/g
E. coli	≤ 10 ufc/g
Bolores e leveduras	≤ 10 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	ausente em 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausente em 25g
<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10 ufc/g
Estafilocos coagulase positiva	≤ 10 ufc/g

Declaração nutricional para 100g de produto
--

Energia	988 Kj/ 233 Kcal
Lípidos	<0,3 g
dos quais ácidos gordos saturados	<0,05 g
Hidratos de Carbono	57,1 g
dos quais açúcares	53,8 g
Fibra	0,8 g
Proteína	0,66 g

	Doce de Ginja	2 – 12 (4)
		Página 2 de 2
		23/12/2024

Sal 0,08 g

Segurança Alimentar

Produto: Pasteurizado, livre de OGM, sem ionização e sem alergénios

Rastreabilidade e HACCP: Processo de rastreabilidade e HACCP implementado e controlado, anualmente

Informação ao consumidor: De acordo com o estabelecido no Regulamento (CE) 1169/2011 e suas alterações

Contaminantes: Parâmetros inferiores ao limite de quantificação estabelecido pelo Regulamento (UE) 2023/915 e suas alterações

Microbiologia: Parâmetros inferiores ao limite de quantificação estabelecido pelo Regulamento (CE) n.º 2073/2005 e suas alterações

Aditivos alimentares / Aromas e outros: Parâmetros inferiores ao limite de quantificação estabelecido pelo Regulamento (CE) n.º 1331/2008 e suas alterações; nº1333/2008 e suas alterações & nº1334/2008 e suas alterações

Embalagens: O material em contacto com produtos alimentares cumpre com o Regulamento (UE) nº 10/2011 e suas alterações.

Certificação

Sabores da Gardunha: Certificação IFS Food

Embalagem e Paletização

Peso Líquido: 45g, 270g, 965g

Embalagem primária: Frasco de vidro e tampa

Embalagem secundária: Tabuleiro ou caixa de cartão

Embalagem terciária: EURO palete

Armazenamento e Transporte

Temperatura recomendada de armazenamento e transporte: Temperatura ambiente

Recomendações de manuseamento: Armazenar em local fresco e seco, longe da luz direta

Público-alvo: Público em geral, grupos vulneráveis devem ter atenção à informação presente no rótulo.

Utilização recomendada: Após abertura conservar no frio e consumir dentro de 7 dias.