Ficha técnica de Produto

Nome do produto	**Doce de Abóbora/Pinhão**
Marca/ produtor	Doces Flor de Vinha / Ana Lucas
Descrição	Produto obtido da confeção de abóbora, pinhão e outros ingredientes com açúcar de modo artesanal
Ingredientes	Abóbora (59%), pinhão (1%) açúcar (33%), laranja, limão e canela
Especificações	Preparado com 65% de fruta por 100 g de produto Pode conter vestígio de outros fruto de casca rija, amendoim Características Nutricional por 100 gr: Energia 289 Kcal/1214 Kj; Lipidos2.20g; Lípidos saturados 0.22g: Hidratos de carbono 65 g; Açúcares 59 g: Proteinas2.9g; Sal 0.0g
Parâmetros	**Físicos químicos** Brix – 57 a 62% **Microbiológicos** Staphylococus aureus : <=1x10^1 Salmonela: ausência em 25 g Contagem de microrganismos a 30 °C: <=1x10^3 Bolores e leveduras: <=1x10^2 Pesquisa de Ecoli: <=1x10^1 **Organoléticas** Aspeto; cheiro; cor; textura; sabor - característicos
Embalagem	Embalado em vidro transparente fechado com cápsula metálica selada a vácuo através do próprio processo de fabrico Capacidade – 280 gr; 150 gr; 40 gr
Condições de armazenamento	Armazenar em local fresco e seco e ao abrigo da luz
Validade	24 Meses, na embalagem original fechada e conservada nas condições recomendadas
Condições de venda:	Após abertura conservar no frio até 21 dias
Método de distribuição	Embalagem de catão devidamente acondicionada, à temperatura ambiente
Uso Recomendado:	Produto geralmente consumido com outros alimentos, Ideal para acompanhar queijos, bolachas, pão, etc.
Publico alvo	A ser consumido pelo publico em geral, quando consumido por diabéticos ter atenção à quantidade ingerida devido ao seu teor de açúcar.