

## FICHA TÉCNICA LICOR DE CAFÉ

<b>1 - Denominação do Produto</b>	Licor de Café										
<b>2 – Ingredientes</b>	Aguardente Água Açúcar Café										
<b>3 - Características Microbiológicas</b>	<table> <tr> <td>Mesofilos Totais (ufc/g)</td><td>Máx.200</td></tr> <tr> <td>Bolores Osmófilos (ufc/g)</td><td>Máx.20</td></tr> <tr> <td>Leveduras Osmófilas (ufc/g)</td><td>Máx.20</td></tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (ufc/g)</td><td>Máx.10</td></tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i>(1g)</td><td>Ausente</td></tr> </table>	Mesofilos Totais (ufc/g)	Máx.200	Bolores Osmófilos (ufc/g)	Máx.20	Leveduras Osmófilas (ufc/g)	Máx.20	<i>Enterobacteriaceae</i> (ufc/g)	Máx.10	<i>Escherichia coli</i> (1g)	Ausente
Mesofilos Totais (ufc/g)	Máx.200										
Bolores Osmófilos (ufc/g)	Máx.20										
Leveduras Osmófilas (ufc/g)	Máx.20										
<i>Enterobacteriaceae</i> (ufc/g)	Máx.10										
<i>Escherichia coli</i> (1g)	Ausente										
<b>4 – Embalagem</b>	Garrafa de vidro esterilizada Peso Líquido: 500 ml, 200 ml, 100 ml e 40 ml										
<b>5 – Condições de Conservação</b>	Local seco, limpo, com pouca luminosidade. Temperatura Ambiente										
<b>6 – Condições de Transporte</b>	Temperatura Ambiente										
<b>7 – Prazo de Validade</b>	Ilimitado										
<b>8 – Local de Venda</b>	Secção de Vendas do Local de Produção Diversas Superfícies Comerciais Feiras de Gastronomia e de Amostras Regionais Loja online ( <a href="http://www.beirazimute.pt">www.beirazimute.pt</a> )										
<b>9 – Rotulagem</b>	Identificação do Fabricante Denominação Comercial do Produto Lista de Ingredientes Prazo de Validade Lote Data de Fabrico/Embalamento Condições de Conservação Condições de Utilização										
<b>10 – Recomendações</b>	Não armazenar em locais com temperaturas elevadas										
<b>11 – Condições de Utilização</b>	Pronto a Consumir Não deve ser consumido por menores de 18 anos (bebida alcoólica)										

