

FICHA TÉCNICA LICOR DE CASTANHA

1 - Denominação do Produto	Licor de Castanha										
2 - Ingredientes	Aguardente Água Açúcar Castanha										
3 - Características Microbiológicas	<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										
4 - Embalagem	Garrafa de vidro esterilizada Peso Líquido: 500 ml, 200 ml, 100 ml e 40 ml										
5 - Condições de Conservação	Local seco, limpo, com pouca luminosidade. Temperatura Ambiente										
6 - Condições de Transporte	Temperatura Ambiente										
7 - Prazo de Validade	Ilimitado										
8 - Local de Venda	Secção de Vendas do Local de Produção Diversas Superfícies Comerciais Feiras de Gastronomia e de Amostras Regionais Loja online (www.beirazimute.pt)										
9 - Rotulagem	Identificação do Fabricante Denominação Comercial do Produto Lista de Ingredientes Prazo de Validade Lote Data de Fabrico/Embalamento Condições de Conservação Condições de Utilização										
10 - Recomendações	Não armazenar em locais com temperaturas elevadas										
11 - Condições de Utilização	Pronto a Consumir Não deve ser consumido por menores de 16 anos (bebida alcoólica)										



BEIRAZIMUTE 100%
 Bairro de Stª Eugénia,
 Edifício Euroviso, Lt E - Lj F
 3500-004 Viseu
 Tlf: +351 232 185 058 /Tlm: +351 918 887 777
www.beirazimute.pt