



Doce de Pêra

1. Caracterização

Doce de pêra elaborado com pêra, açúcar e baunilha.

2. Apresentação

Embalado em frascos de vidro de 300g (peso líquido).

3. Manipulação e Armazenamento

Prazo de vida útil do produto: 12 meses.

Conservar no frio depois de aberto.

4. Informação técnica sobre o produto

Preparado com 68g de fruta por 100g de doce.

Sem adição de corantes ou conservantes.

5. Especificações técnicas

5.1. Especificações organoléticas

Estado físico: sólido

Odor: característico

Sabor: característico

Cor: esbranquiçado

5.2. Especificações físico-químicas

Teor total de açúcares: 63g por 100g de doce

6. Uso pretendido

Pronto a consumir (não necessita de processamento)



Doce de Pêra Com Vinho do Porto

1. Caracterização

Doce de pêra elaborado com pêra, açúcar, vinho do porto e baunilha.

2. Apresentação

Embalado em frascos de vidro de 300g (peso líquido).

3. Manipulação e Armazenamento

Prazo de vida útil do produto: 12 meses.

Conservar no frio depois de aberto.

4. Informação técnica sobre o produto

Preparado com 68g de fruta por 100g de doce.

Sem adição de corantes ou conservantes.

5. Especificações técnicas

5.1. Especificações organoléticas

Estado físico: sólido

Odor: característico

Sabor: característico

Cor: avermelhado

5.2. Especificações físico-químicas

Teor total de açúcares: 63g por 100g de doce

6. Uso pretendido

Pronto a consumir (não necessita de processamento)