

HERDADE DO
SOBROSO

Compota Amora Selvagem
Wild Blackberry Jam | Confiture de Mûres Sauvages

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco.

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

Transportar em veículo com caixa isotérmica

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Deve conservar-se no frigorífico após abertura

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COR	VERMELHO ESCURO
TEXTURA	CREMOSA
CHEIRO E SABOR	CARACTERÍSTICOS

ALERGÊNEOS

GLUTEN	-	PEIXE	-	LEITE (LACTOSE)	-	MOSTARDA	-	TREMOÇO	-
CRUSTÁCEOS	-	FRUTOS DE CASCA RIJA	-	AMENDOINS	-	SEMENTES DE SÉSAMO	-	MOLUSCOS	-
OVOS	-	SOJA	-	AIPO	-	SULFITOS	-		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	VALOR MÁX. ADMISSÍVEL*	REFERÊNCIA
CONTAGEM DE MICROORGANISMOS A 30° C	1,0 x 10 ⁵ ufc / g	NF V 08-051:1992
CONTAGEM DE COLIFORMES TOTAIS	1,0 x 10 ³ ufc / g	NF V 08-050:1999
CONTAGEM DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAG. POSIT.	1,0 x 10 ² ufc / g	ISO 6888/2:1999
CONTAGEM DE BOLONELLA	5,0 x 10 ² ufc / g	NP 3277-1:1987
CONTAGEM DE ESCHERICHIA COLI	1,0 x 10 ufc / g	NF V 08-053:1999
CONTAGEM DE LEVEDURAS	5,0 x 10 ² ufc / g	NP 3277-1:1987
PESQUISA DE SALMONELLA	Neg. em 25 g	NP 1441:2007
CONTAGEM DE ESPOROS CLOSTRIDIOS SULFITO REDUTORES	1,0 x 10 ufc / g	NF V 08-061:1996

*Fonte: Portaria nº 65/90 de 26 de Janeiro

PESO LÍQUIDO

280

PRAZO DE VALIDADE

24 Meses

INGREDIENTES

Amora (55.6%)
Açúcar e Limão



HERDADE DO
SOBROSO

HERDADE DO SOBROSO

Mel de Rosmaninho

Rosemary Honey / Miel de Romarin

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COR	CLARA BRILHANTE (AMARELA TRANSPARENTE AO AMAR-CLARO)
TEXTURA	LÍQUIDA E POUCO VISCOSA
SABOR	AROMIA E PALADAR FINO E LEVE

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Produto vendido em frascos de vidro.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

PARÂMETROS	VALORES POR 100 G DE PRODUTO
ENERGIA	1414 KJ 333 KCal
LÍPIDOS DOS QUAIS SATURADOS	0G 0G
HIDRATOS DE CARBONO DOS QUAIS AÇÚCARES	82,7G 73G
PROTEÍNAS	0
SAL	0

OUTRAS CARACTERÍSTICAS

INDICAÇÃO DE ALERGENIOS	-
DURABILIDADE	18 meses
EMBALAGEM	Frasco de vidro
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO	Conservar em Local Seco e Fresco
USO PRETERDIDO DO PRODUTO	Pode ser consumido na sua forma natural, no leite, chá, iogurtes, cereais, pão, etc.
CONSUMIDOR-ALVO	Público em geral
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL	Regulamento (CE) nº 852/2004 e DL nº 560/99 de 18 de dezembro

PESO LÍQUIDO

270

DURABILIDADE

18 Meses

NOME CIENTIFICO

Mel de Rosmaninho
(Lavandula stoechas L.)



HERDADE DO
SOBROSO

HERDADE DO SOBROSO

Compota Abóbora com Noz

Pumpkin Jam with Walnut | Confiture de Pommes aux Noix et la Cannelle

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco.

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

Transportar em veículo com caixa isotérmica

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Deve conservar-se no frigorífico após abertura

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COR	COR DE LARANJA
TEXTURA	CREMOSA
CHEIRO E SABOR	CARACTERÍSTICOS

ALERGÊNIOS

GLUTEN	-	PEIXE	-	LEITE (LACTOSE)	-	MOSTARDA	-	TREMOÇO	-
CRUSTÁCEOS	-	FRUTOS DE CASCA RIJA	X	AMENDOINS	-	SEMENTES DE SÊSAMO	-	MOLUSCOS	-
OVOS	-	SOJA	-	AIPO	-	SULFITOS	-	MEL	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	VALOR MÁX. ADMISSÍVEL*	REFERÊNCIA
CONTAGEM DE MICROORGANISMOS A 30° C	1,0 x 10 ⁵ ufc / g	NF V 08-051:1992
CONTAGEM DE COLIFORMES TOTAIS	1,0 x 10 ³ ufc / g	NF V 08-050:1999
CONTAGEM DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAG. POSIT.	1,0 x 10 ² ufc / g	ISO 6888/2:1999
CONTAGEM DE BOLONOS	5,0 x 10 ² ufc / g	NP 3277-1:1987
CONTAGEM DE ESCHERICHIA COLI	1,0 x 10 ufc / g	NF V 08-053:1999
CONTAGEM DE LEVEDURAS	5,0 x 10 ² ufc / g	NP 3277-1:1987
PESQUISA DE SALMONELLA	Neg. em 25 g	NP 1441:2007
CONTAGEM DE ESPOROS CLOSTRIDIOS SILEITO REDUTORES	1,0 x 10 ufc / g	NF V 08-061:1996

*Fonte: Portaria nº 65/90 de 26 de Janeiro

PESO LÍQUIDO

280

PRAZO DE VALIDADE

24 Meses

INGREDIENTES

Abóbora (53,2%)

Açúcar

Noz (4,3%)



HERDADE DO
SOBROSO

HERDADE DO SOBROSO

Compota Figo
Fig Jam | Confiture de Figes

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco.

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

Transportar em veículo com caixa isotérmica

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Deve conservar-se no frigorífico após abertura

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COR	CASTANHO
TEXTURA	CREMOSA
CHEIRO E SABOR	CARACTERÍSTICOS

ALERGÊNEOS

GLUTEN	-	PEIXE	-	LEITE (LACTOSE)	-	MOSTARDA	-	TREMOÇO	-
CRUSTÁCEOS	-	FRUTOS DE CASCA RIJA	-	AMENDOINS	-	SEMENTES DE SÊSAMO	-	MOLUSCOS	-
OVOS	-	SOJA	-	AIPO	-	SULFITOS	-	MEL	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	VALOR MÁX. ADMISSÍVEL*	REFERÊNCIA
CONTAGEM DE MICROORGANISMOS A 30° C	1,0 x 10 ⁵ ufc / g	NF V 08-051:1992
CONTAGEM DE COLIFORMES TOTAIS	1,0 x 10 ³ ufc / g	NF V 08-050:1999
CONTAGEM DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAG. POSIT.	1,0 x 10 ² ufc / g	ISO 6888/2:1999
CONTAGEM DE BOLORES	5,0 x 10 ² ufc / g	NP 3277-1:1987
CONTAGEM DE ESCHERICHIA COLI	1,0 x 10 ufc / g	NF V 08-053:1999
CONTAGEM DE LEVEDURAS	5,0 x 10 ³ ufc / g	NP 3277-1:1987
PESQUISA DE SALMONELLA	Neg. em 25 g	NP 1441:2007
CONTAGEM DE ESPOROS CLOSTRIDIOS SÚLITO REDUTORES	1,0 x 10 ufc / g	NF V 08-061:1996

*Fonte: Portaria nº 65/90 de 26 de Janeiro

PESO LÍQUIDO

280

PRAZO DE VALIDADE

24 Meses

INGREDIENTES

Figo (55,6%)

Açúcar

Limão

Canela



HERDADE DO
SOBROSO

HERDADE DO SOBROSO

Compota Frutos Silvestres
Berry Jam | Confiture de Baies

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco.

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

Transportar em veículo com caixa isotérmica

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Deve conservar-se no frigorífico após abertura

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COR	VERMELHO ESCURO
TEXTURA	CREMOSA
CHEIRO E SABOR	CARACTERÍSTICOS

ALERGÊNEOS

GLUTEN	-	PEIXE	-	LEITE (LACTOSE)	-	MOSTARDA	-	TREMOÇO	-
CRUSTÁCEOS	-	FRUTOS DE CASCA RIJA	-	AMENDOINS	-	SEMENTES DE SÊSAMO	-	MOLUSCOS	-
OVOS	-	SOJA	-	AIPO	-	SULFITOS	-	MEL	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	VALOR MÁX. ADMISSÍVEL*	REFERÊNCIA
CONTAGEM DE MICROORGANISMOS A 30° C	1,0 x 10 ⁵ ufc / g	NF V 08-051:1992
CONTAGEM DE COLIFORMES TOTAIS	1,0 x 10 ³ ufc / g	NF V 08-050:1999
CONTAGEM DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAG. POSIT.	1,0 x 10 ² ufc / g	ISO 6888/2:1999
CONTAGEM DE BOLONOS	5,0 x 10 ² ufc / g	NP 3277-1:1987
CONTAGEM DE ESCHERICHIA COLI	1,0 x 10 ² ufc / g	NF V 08-053:1999
CONTAGEM DE LEVEDURAS	5,0 x 10 ³ ufc / g	NP 3277-1:1987
PESQUISA DE SALMONELLA	Neg. em 25 g	NP 1441:2007
CONTAGEM DE ESPOROS CLOSTRIDIOS SILETO REDUTORES	1,0 x 10 ⁴ ufc / g	NF V 08-061:1996

*Fonte: Portaria nº 65/90 de 26 de Janeiro

PESO LÍQUIDO

280

PRAZO DE VALIDADE

24 Meses

INGREDIENTES

Amora (22.2%)
Framboesa (22.2%)
Morango (11.2%)
Açúcar e Limão



HERDADE DO
SOBROSO

HERDADE DO SOBROSO

Compota Frutos Silvestres
Berry Jam | Confiture de Baies

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco.

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

Transportar em veículo com caixa isotérmica

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Deve conservar-se no frigorífico após abertura

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COR	VERMELHO ESCURO
TEXTURA	CREMOSA
CHEIRO E SABOR	CARACTERÍSTICOS

ALERGÊNIOS

GLUTEN	-	PEIXE	-	LEITE (LACTOSE)	-	MOSTARDA	-	TREMOÇO	-
CRUSTÁCEOS	-	FRUTOS DE CASCA RIJA	-	AMENDOINS	-	SEMENTES DE SÊSAMO	-	MOLUSCOS	-
OVOS	-	SOJA	-	AIPO	-	SULFITOS	-	MEL	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	VALOR MÁX. ADMISSÍVEL*	REFERÊNCIA
CONTAGEM DE MICROORGANISMOS A 30° C	1,0 x 10 ⁵ ufc / g	NF V 08-051:1992
CONTAGEM DE COLIFORMES TOTAIS	1,0 x 10 ³ ufc / g	NF V 08-050:1999
CONTAGEM DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAG. POSIT.	1,0 x 10 ² ufc / g	ISO 6888/2:1999
CONTAGEM DE BOLONOS	5,0 x 10 ² ufc / g	NP 3277-1:1987
CONTAGEM DE ESCHERICHIA COLI	1,0 x 10 ² ufc / g	NF V 08-053:1999
CONTAGEM DE LEVEDURAS	5,0 x 10 ² ufc / g	NP 3277-1:1987
PESQUISA DE SALMONELLA	Neg. em 25 g	NP 1441:2007
CONTAGEM DE ESPOROS CLOSTRIDIOS SÚLITO REDUTORES	1,0 x 10 ⁴ ufc / g	NF V 08-061:1996

*Fonte: Portaria nº 65/90 de 26 de Janeiro

PESO LÍQUIDO

280

PRAZO DE VALIDADE

24 Meses

INGREDIENTES

Amora (22.2%)
Framboesa (22.2%)
Morango (11.2%)
Açúcar e Limão



HERDADE DO
SOBROSO

HERDADE DO SOBROSO

Morango com Hortelã

Strawberry Jam with Mint / Confiture de Fraises à la Menthe

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco.

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

Transportar em veículo com caixa isotérmica

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Deve conservar-se no frigorífico após abertura

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COR	VERMELHO ESCURO
TEXTURA	CREMOSA
CHEIRO E SABOR	CARACTERÍSTICOS

ALERGÊNEOS

GLUTEN	-	PEIXE	-	LEITE (LACTOSE)	-	MOSTARDA	-	TREMOÇO	-
CRUSTÁCEOS	-	FRUTOS DE CASCA RIJA	-	AMENDOINS	-	SEMENTES DE SÊSAMO	-	MOLUSCOS	-
OVOS	-	SOJA	-	AIPO	-	SULFITOS	-	MEL	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	VALOR MÁX. ADMISSÍVEL*	REFERÊNCIA
CONTAGEM DE MICROORGANISMOS A 30° C	1,0 x 10 ⁵ ufc / g	NF V 08-051:1992
CONTAGEM DE COLIFORMES TOTAIS	1,0 x 10 ³ ufc / g	NF V 08-050:1999
CONTAGEM DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAG. POSIT.	1,0 x 10 ² ufc / g	ISO 6888/2:1999
CONTAGEM DE BOLORES	5,0 x 10 ² ufc / g	NP 3277-1:1987
CONTAGEM DE ESCHERICHIA COLI	1,0 x 10 ufc / g	NF V 08-053:1999
CONTAGEM DE LEVEDURAS	5,0 x 10 ² ufc / g	NP 3277-1:1987
PESQUISA DE SALMONELLA	Neg. em 25 g	NP 1441:2007
CONTAGEM DE ESPOROS CLOSTRIDIOS SÚLFITO REDUTORES	1,0 x 10 ufc / g	NF V 08-061:1996

*Fonte: Portaria nº 65/90 de 26 de Janeiro

PESO LÍQUIDO

280

PRAZO DE VALIDADE

24 Meses

INGREDIENTES

Morango (55,6%)

Hortelã (0.03%)

Açúcar

Limão



HERDADE DO
SOBROSO

HERDADE DO SOBROSO

Tomate com Canela

Tomato Jam with Cinnamon | Confiture de Tomates à la Cannelle

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco.

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

Transportar em veículo com caixa isotérmica

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Deve conservar-se no frigorífico após abertura

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COR	VERMELHO ESCURO
TEXTURA	CREMOSA
CHEIRO E SABOR	CARACTERÍSTICOS

ALERGÊNEOS

GLUTEN	-	PEIXE	-	LEITE (LACTOSE)	-	MOSTARDA	-	TREMOÇO	-
CRUSTÁCEOS	-	FRUTOS DE CASCA RIJA	-	AMENDOINS	-	SEMENTES DE SÊSAMO	-	MOLUSCOS	-
OVOS	-	SOJA	-	AIPO	-	SULFITOS	-	MEL	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	VALOR MÁX. ADMISSÍVEL*	REFERÊNCIA
CONTAGEM DE MICROORGANISMOS A 30° C	$1,0 \times 10^5$ ufc / g	NF V 08-051:1992
CONTAGEM DE COLIFORMES TOTAIS	$1,0 \times 10^3$ ufc / g	NF V 08-050:1999
CONTAGEM DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAG. POSIT.	$1,0 \times 10^2$ ufc / g	ISO 6888/2:1999
CONTAGEM DE BOLORES	$5,0 \times 10^2$ ufc / g	NP 3277-1:1987
CONTAGEM DE ESCHERICHIA COLI	$1,0 \times 10$ ufc / g	NF V 08-053:1999
CONTAGEM DE LEVEDURAS	$5,0 \times 10^2$ ufc / g	NP 3277-1:1987
PESQUISA DE SALMONELLA	Neg. em 25 g	NP 1441:2007
CONTAGEM DE ESPOROS CLOSTRIDIOS SÚLFITO REDUTORES	$1,0 \times 10$ ufc / g	NF V 08-061:1996

*Fonte: Portaria nº 65/90 de 26 de Janeiro

PESO LÍQUIDO

280

PRAZO DE VALIDADE

24 Meses

INGREDIENTES

Tomate (55,6)

Açúcar

Canela

