



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Versão: 01
Data: 26-06-2015
Página: 1/3
Referência: I047

PRODUTO

Denominação de Venda	Castanha Ultracongelada Marca Sortegel 1 Kg
Nomenclatura Binomial	<i>Castanea sativa</i>

Origem	Portugal
---------------	----------

Categoria	I
Calibre	80/100, 100/120, 130/150, 150/180, 180/200 e >200 frutos/kg
Variedade	Longal / Judia / Martainha



Propriedades	Cor: característica Cheiro: característico Sabor: característico
---------------------	--

Validade	18 meses
-----------------	----------

Embalagem / Apresentação	Embalagem de filme laminado estruturado com OPP20/PE60 de 1 kg marca Sortegel. Caixa de cartão canalado duplo BC722 neutro de 5 kg, com 5 embalagens de 1 kg. Europaleta (0,80*1,20 m), com 104 caixas de 5 kg, envolvida por filme estirável transparente.
---------------------------------	---

Informação da Rotulagem	Produto Calibre Origem Lote Data de Congelação Consumir de preferência antes de Peso Líquido Temperatura de conservação Informação sobre condições de conservação Identificação do Fornecedor
--------------------------------	--

Data de emissão: 12-08-2015



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Versão: 01
Data: 26-06-2015
Página: 2/3
Referência: I047

Critérios de Qualidade

- ✓ Defeitos Tipo A ($\leq 10\%$), inclui:
 - Partidas
 - Bichadas
 - Queimadas
 - Germinadas
 - Outros
 - Pele interior fora da ranhura.
- ✓ Defeitos Tipo B ($\leq 10\%$), inclui:
 - Pele interior dentro da ranhura.

Parâmetros Microbiológicos

	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório	Inaceitável / potencialmente perigoso
Microrganismos a 30°C	$\leq 10^4$	$>10^4 \leq 10^6$	$>10^6$	Não aplicável
Leveduras	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^5$	$>10^5$	Não aplicável
Bolores	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^3$	$>10^3$	Equacionado caso a caso
Coliformes totais	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^4$	$>10^4$	Não aplicável
E. coli	≤ 10	$>10 < 10^2$	$\geq 10^2$	Não aplicável
Listeria monocytogenes	Ausente em 25g	—	—	Presente em 25g
Salmonella spp	Ausente em 25g	—	—	Presente em 25g

Declaração

Ausência de OGMs.
Ausência de Alergêneos.
Ausência de Ionização.
Ausência de risco de Contaminação Cruzada.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Versão: 01
Data: 26-06-2015
Página: 3/3
Referência: I047

Temperatura de Conservação e Transporte	-18 °C
Utilização Prevista	Consumo após confecção. Diversas utilizações: pré-cozidas, assadas, fritas, compotas, purés, sopas, mousses e outras.
Época de Comercialização	Todo o ano
Legislação Aplicável	Regulamento (CE) 852/2004 Regulamento (UE) 1169/2011 Regulamento (CE) 2073/2005 Decreto-Lei 407/98