		Versão n°
	Editada em: 14/11/2019	V0002

GTIN	Código Curto JDE	Código Receita	Denominação Legal
03083681078770	109781	SFS1_DPU212	Puré de cenouras ultracongelado.
Origem da transformação	França	Registo Sanitário	-
Definição do Produto	A preparação do Puré de cenouras é feita a partir de cenouras da espécie <i>Daucus carota L.</i>		
Lista de Ingredientes	Cenouras convertidas em puré. Pode conter vestígios de AIPO.		
DLUO	24 meses		
Formato		Peso Líquido Total (g)	
SACHET 1000G		1000	
Informação na embalagem	Material da embalagem: Polietileno.		
Condições de utilização e de manutenção			


Os principais alérgenos (de acordo com o Regulamento Europeu 1169/2011 / CE)		Composição Nutricional		
	A: Ausência P: Presença V: Vestígios		em média para 100 g de producto	Alegações Nutricionais Autorizadas (2)
Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais que contêm glúten	A	Energia em kJ	137	Alto teor em fibras
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	A	Energia em kcal	33	
Ovos e produtos à base de ovos	A	Lípidos (g)	0,3	
Peixes e produtos à base de peixes	A	Dos quais saturados (g)	0,1	
Amendoins e produtos à base de amendoins	A	Hidratos de carbono (g)	4,9	
Soja e produtos à base de soja	A	dos quais açúcares (g)	4,0	
Leite, productos lácteos e produtos à base de leite	A	Fibra (g)	3,4	
Frutos secos com casca e produtos à base destes frutos	A	Proteínas (g)	0,9	
Aipo e produtos à base de aipo	V	Sal (g)	0,10	
Mostarda e produtos à base de mostarda	A	Vitamina A (µg)	600 - 75% AQR (1)	
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	A			Alto teor em Vitamina A
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg em termos de SO ₂	A			
Tremoços e produtos à base de tremoços	A			
Moluscos e produtos à base de moluscos	A			

La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement
(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Regimes Alimentares	Sim	Não	Não provém de OGM (Segundo o Regulamento Europeu 1829/2003/CE e 1830/2003/CE)	Si
Este produto é adequado para os vegetarianos	X			
Este produto é adequado para os veganos	X		Garantia não ionizado (Segundo a Directiva Europeia 1999/2/CE)	Si

Informações de Produção	
Colheita, Receção/Classificação, Lavagem, Limpeza, Corte, Cosedura, Conversão em Puré Moldagem, Ultracongelação, Armazenamento a Granel, Pesagem/Ensacagem, Acondicionamento/Marcação, Armazenagem e Expedição. Ver também a Ficha do Processo de Ultracongelação (F3.X.VDA.00106).	
Conservação antes da abertura	No congelador (-18°C): até ao limite do prazo de validade (DLUO) indicado na embalagem. Não volte a congelar uma vez iniciado o processo de descongelação.
Conservação após a abertura	Em câmara refrigerada ou frigorífico (0 a +3°C): 72 horas.

Caraterísticas Organolépticas	
Modo de preparação (para determinar as caraterísticas organolépticas)	No micro-ondas: colocar a porção num prato adaptado ao micro-ondas, cobrir com tampa protetora e aquecer durante 4 a 6 minutos na potência máxima (para fornos de 750W).

			Versão n°
	Editada em: 14/11/2019		V0002
Aspetto	Textura	Sabor / Odor	
De cor laranja, não amarelado nem avermelhado.	Regular e ligeiramente granulada.	Caraterístico, levemente açucarado. Não amarga. Sabores estranhos isentos.	

Características Microbiológicas

Referência Regulamentar:

Règlement européen 2073/2005/CE du 15/11/2005

-> Critérios de Pilotagem

CRITÉRIOS		Teor de micro-organismos em número por grama de produto		Documento de Referência
		m	M	
Linha diretriz	G.A.M	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	E. COLI	≤ 10	≤ 100	ISO 16649.2

G.A.M.: Germes Aérobie Mésophiles

E. Coli°: Escherichia coli

*.m = O valor do critério microbiológico é expresso por microrganismo determinado.

M = O limiar de aceitabilidade para além do qual o lote já não é satisfatório.

-> Critérios de Pilotagem

CRITÉRIOS		Teor de micro-organismos em número por grama de produto	Documento de Referência
Especificação Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	presença $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composição / Corte / Calibre

Legumes	Corte / Calibre	% Implementada Objetivo a respeitar sobre 10 embalagens
Cenouras	Transformado em puré. Apresentado em porções.	100

Caraterísticas Físico - Químicas

Defeito	Objetivo
Corpos estranhos: De origem mineral, animal ou orgânica.	0 em número por 1kg
Substâncias vegetais estranhas: Pertencente à planta ou outra substância vegetal estranha ao legume.	≤ 2 em número por 1kg
Rupturas: Unidades que apresentem pelo menos 1/2 em falta.	$\leq 10\%$ m/m por 1kg

Razão Social do Vendedor

--