


|   |                            |            |
|---|----------------------------|------------|
|  | <b>Puré de Abóbora 1kg</b> | Versão N.º |
|   | Editado em: 18/10/2018     | V0001      |

| GTIN                                   | Código curto JDE  | Código receita           | Denominação legal                |
|--|---|--------------------------|----------------------------------|
| 03083681078718                         | 109779  | SFS1_DPU219              | Puré de legumes, ultracongelado. |
| <b>Embalado em atmosfera protegida</b> | Non   |                          |                                  |
| <b>Origem de transformação</b>         | França  | <b>Licença sanitária</b> | -                                |
| <b>Definição produto</b>               | O puré de abóbora ultracongelado, apresentado em forma de bolas, é preparado a partir da variedade <i>Cucurbita maxima L.</i> |                          |                                  |
| <b>Lista de ingredientes</b>           | Abóbora (50%) e abóbora "potimarron" reduzidas em puré. Pode conter vestígios de AIPO.  |                          |                                  |

24 meses

| Formato  | Peso líquido total (g)              |
|--|-------------------------------------|
| SACO 1000G                                     | 1000                                |
| <b>Informação embalagem</b>                    | Material da embalagem: polietileno. |
| <b>Condições de utilização e de manutenção</b> | Manipular com precaução.            |

| Alérgenos Principais (conforme o Regulamento Europeu 1169/2011/CE)                 |  |
|--|--|
|  | A: Ausência<br>P: Presença<br>V: Vestígios |
| Cereais contendo glúten e produtos à base de cereais contendo glúten               | A  |
| Marisco e produtos à base de marisco   | A  |
| Ovos e produtos à base de ovos   | A  |
| Peixe e produtos à base de peixe   | A  |
| Amendoins e produtos à base de amendoins   | A  |
| Soja e produtos à base de soja   | A  |
| Leite, produtos lácteos e produtos à base de leite                                 | A  |
| Frutos com casca e produtos à base destes frutos                                   | A  |
| Aipo e produtos à base de aipo   | V  |
| Mostarda e produtos à base de mostarda   | A  |
| Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo                         | A  |
| Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações de mais de 10mg/kg em termos de SO2 | A  |
| Tremoços e produtos à base de tremoços   | A  |
| Moluscos e produtos à base de moluscos   | A  |

| Composição nutricional  |                              |  |
|---|------------------------------|--|
|   | Em média por 100g de produto | Alegações nutricionais autorizadas (2) |
| Energia (kJ)  | 137                          | Rico em fibra                          |
| Energia (kcal)  | 33                           |  |
| Lípidos (g)   | 0,5                          |  |
| Dos quais saturados (g)   | 0,1                          |  |
| Hidratos de carbono (g)   | 4,7                          |  |
| Dos quais açúcares (g)  | 2,3                          |  |
| Fibra (g)   | 1,9                          |  |
| Proteínas (g)   | 1,4                          |  |
| Sal (g)   | 0,03                         |  |
| Vitamina A (µg)   | 266 - 33% VRN (1)            |  |
| O teor de sal deve-se exclusivamente à presença natural de sódio.<br>(1) VRN: Valores de Referência do Nutriente. |                              |  |

| Dietas alimentares                  | Sim | Não |
|-------------------------------------|-----|-----|
| Produto adequado para vegetarianos  | X   |     |
| Produto adequado para <i>vegans</i> | X   |     |

|   |     |
|---|-----|
| Não proveniente de OGM<br>(Conforme os Regulamentos Europeus 1829/2003/CE e 1830/2003/CE) | Sim |
| Garantia de produto não ionizado<br>(Conforme Directiva Europeia 1999/2/CE)               | Sim |

| Dados de Produção  |   |
|--|---|
| Colheita, Receção/Classificação dos ingredientes, Lavagem, Preparação, Corte, Coção, Redução em puré, Formação, Ultracongelamento, Armazenamento a granel, Pesagem/Ensacamento, Acondicionamento/Marcação, Armazenamento, Expedição. |   |
| <b>Conservação antes da abertura</b>   | Em arca congeladora ou congelador (-18°C): vários meses, respeitando a data de validade inscrita na embalagem.<br>Não voltar a congelar após descongelamento. |
| <b>Conservação após abertura</b>   | Em câmara fria refrigerada ou frigorífico (0 a +3°C): 72h   |

| Características organolépticas   |   |   |
|--|---|---|
| <b>Modo de preparação</b><br>(para determinar as características organolépticas) | No micro-ondas: colocar o produto num prato adaptado para micro-ondas, cobrir com película alimentar aderente e aquecer entre 4 a 6 minutos na potência máxima (para aparelho de 750W). |   |
| <b>Aspecto</b>   | <b>Textura</b>  | <b>Sabor / Odor</b>                     |
| Laranja, nem demasiado amarelo, nem demasiado vermelho.                          | Satisfatória a ligeiramente granulosa.  | Característico, ligeiramente adocicado. |

| Características microbiológicas |
|---------------------------------|
|                                 |

**Referência regulamentar:**

Regulamento Europeu 2073/2005/CE de 15/11/2005

-> Critérios de controlo

| CRITÉRIOS       |         | Teor em micro-organismo<br>em número por grama de produto |                     | Documento de referência |
|-----------------|---------|---|---------------------|-------------------------|
|                 |         | m   | M                   |                         |
| Linha directriz | G.A.M   | $\leq 5 \cdot 10^5$                                       | $\leq 5 \cdot 10^5$ | ISO 4833-2003           |
|                 | E. COLI | $\leq 10$   | $\leq 100$          | ISO 16649.2             |

G.A.M.: Germes Aeróbios Mesófilos

E. Coli: Escherichia coli

m = critério microbiológico cujo valor é precisado por um determinado micro-organismo

M = limiar de aceitabilidade para além do qual o lote não é mais satisfatório

-> Critérios de controlo

| CRITÉRIOS                |                          | Teor em micro-organismo<br>em número por grama de produto | Documento de referência |
|--------------------------|--------------------------|---|-------------------------|
| Especificação imperativa | STAPHYLOCOCCUS<br>AUREUS | $\leq 100$  | ISO 6888.1-1999         |
|                          |                          |   | ISO 6888.2-1999         |
|                          | LISTERIA                 | Presença $\leq 10/g$                                      | ISO 11290.1             |
|                          | MONOCYTOGENES            |   | ISO 11290.2             |

| Composição / Corte / Calibre |   |   |
|------------------------------|---|---|
| Legumes                      | Corte/calibre                                     | % Implementação<br>Objectivo a respeitar em 10 embalagens |
| Abóbora                      | Reduzida em puré. Apresentação em forma de bolas. | 50  |
| Abóbora "Potimarron"         | Reduzida em puré. Apresentação em forma de bolas. | 50  |

| Características físico-químicas   |                              |
|---|------------------------------|
| pH do líquido à saída da esterilização  |                              |
| Defeitos  | Alvo                         |
| Miuçalha: unidade que apresente uma falta de pelo menos 1/2.                              | $\leq 10\%$ m/m sobre 1kg    |
| Matérias vegetais estranhas: parte da planta ou outra matéria vegetal estranha ao legume. | $\leq 2$ em número sobre 1kg |
| Corpos estranhos: de origem mineral, animal ou orgânica.                                  | Ausência em número sobre 1kg |

| Razão Social do Vendedor  |
|---|
| Bonduelle (Portugal), Agro-Indústria, S.A., Zona Industrial de Santarém, 2005-002 Várzea (Santarém, Portugal) |

|  |
|--|
| Organismo de certificação biológica da última etapa de transformação |
|--|