

	<i>ESPECIFICAÇÃO</i>	
BATATAS INTEIRAS PEQUENAS		
Documento : S-GREE.018.PT	Versão : 03 Révisão : 01	Data : 02/02/2016 Data : 02/02/2016
		Pág: 1 de 6

1. Empresa N.V. d'Arta

2. Especificação do produto

- Livre de OGM
- Resíduos de pesticidas: de acordo com a lei da União Europeia (Belga)
(cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Livre de aditivos
- Metais pesados: de acordo com a lei da União Europeia (Belga)
- Batatas inteiras
 - . 1º Passo: as batatas são limpas, são removidas as pedras e as batatas são lavadas
 - . 2º Passo: as batatas são peladas (com vapor)
 - . 3º Passo: as batatas são branqueadas (peroxidase negative) e arrefecidas
 - . 4º Passo: as batatas são ultracongeladas individualmente (IQF) até atingirem uma temperatura menor que menos 20 graus Celsius (-20°C)
 - . Defeitos:
 - * Matéria estranha: ausente/500g
 - * Matéria vegetal estranha: ausente/ 500 g
 - * Manchas escuras, restos de casca > 4 mm: máximo 10%
 - * Descoloração verde > ¼ da superfície: máx. 3%
- Informação nutricional (grama / por 100 gramas):
 - . Energia : 377.5 kJ – 89.1 kcal
 - . Lípidos totais : 0.1
 - . Dos quais ácidos gordos saturados : 0.0
 - . Hidratos de carbono : 19.0

	<i>ESPECIFICAÇÃO</i>	
BATATAS INTEIRAS PEQUENAS		
Documento : S-GREE.018.PT	Versão : 03 Révisão : 01	Data : 02/02/2016 Data : 02/02/2016
		Pág: 2 de 6

. Dos quais açúcares : 0.0

. Proteínas: 2.0

. Sal: 0.0

- País de origem: Bélgica, Holanda

3. Normas Bacteriológicas


- Contagem total: < 10⁵ / g
 - Coliformes: < 10³ / g
 - E. Coli: < 10² / g
 - Bolores e leveduras: < 10³ / g
 - Salmonela: ausência/25g
 - Listeria: <100 / g
-

4. Dimensões do produto

- diâmetro: 20-38 mm (medição no lado menor: mín 85%)
-

5. Processo de embalagem

- E-código ("e"): de acordo com o regulamento
- Sortido óptico
- Detector de metais: . Existe um detector de metal em cada linha de embalagem

	<i>ESPECIFICAÇÃO</i>	
BATATAS INTEIRAS PEQUENAS		
Documento : S-GREE.018.PT	Versão : 03 Révisão : 01	Data : 02/02/2016 Data : 02/02/2016
		Pág: 3 de 6

. Cada linha de embalagem é verificada pelo menos uma vez a cada duas horas pelo laboratório

. Sensibilidade: - 2.0 mm Ferro
 - 3.0 mm aço inoxidável
 - 3.0 mm Não-ferro

6. Embalagem



1. 4x2.5 kg

- Filme:

Material: Polietileno

Comprimento: 380 mm

Espessura: 50 µm

Peso: 11.62 g

Peso líquido: 2500 g

Código de barras EAN: 5 413408 201019

- Caixa:

Cor: castanho

Peso: 258.6 g

Dimensões : 380x245x175 mm

Código de barras EAN : 5 413408 420014

- Paletização: 10 x 9 caixas = 900 kg / palete (líquido) (= EURO PALETE)

7. Armazenagem e data de validade

- Data de validade (quando todas as orientações a seguir mencionadas são seguidas):

30 meses depois do embalamento (ver embalagem)

	<i>ESPECIFICAÇÃO</i>	
BATATAS INTEIRAS PEQUENAS		
Documento : S-GREE.018.PT	Versão : 03	Data : 02/02/2016
	Révisão : 01	Data : 02/02/2016
		Pág: 4 de 6

- Código : L x yyy z ww D

x = última cifra do ano de embalagem

yyy = dia de embalagem

z = equipe de embalagem (A, B ou C)

ww = linha de embalagem (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Temperatura de armazenamento (fábrica): máx. – 20°C

- Transporte: temperatura da carga: máx. – 18°C

Temperatura de transporte: máx. – 20°C

- Temperatura de armazenamento para distribuição: máx. – 18°C

8. Armazenagem e preparação por parte do consumidor

- Armazenagem:

. Frigorífico: 24 horas

. Congelador do frigorífico: 48 horas

. Congelador: -6°C: 2 dias

- 12°C: 1 mês

-18°C: ver data de validade

- Informação:

- Nunca volte a congelar produtos descongelados

- Instruções para cozinhar:

. Melhor método de cozedura directamente de congelado

. Adicionar os vegetais congelados em água a ferver, temperar a gosto e deixar cozinhar em lume brando durante aproximadamente 6-8 minutos.

. Estes vegetais também são adequados para serem preparados no micro-ondas.

	<i>ESPECIFICAÇÃO</i>	
BATATAS INTEIRAS PEQUENAS		
Documento : S-GREE.018.PT	Versão : 03 Révisão : 01	Data : 02/02/2016 Data : 02/02/2016
		Pág: 5 de 6

9. Alergenos

Alergeno	Presente ?	Concentração
Cereais que contém gluten (ex. Trigo, centeio, cevada, aveia ...) e produtos derivados.	Não	
Crustáceos e produtos derivados	Não	
Ovos e produtos derivados	Não	
Peixe e produtos derivados	Não	
Amendoins e produtos derivados	Não	
Soja e produtos derivados	Não	
Leite e produtos derivados (incluindo lactose)	Não	
Frutos de casca e produtos derivados	Não	
Aipo e produtos derivados	Não	
Mostarda e produtos derivados	Não	
Sementes de sésamo e produtos derivados	Não	
Dióxido de enxofre e sulfitos, expressos em SO ₂ , em concentrações superiores a 10 mg / kg or 10 mg / l	Não	
Tremoço e produtos derivados	Não	
Molusco e produtos derivados	Não	

* amêndoa (Amygdalus communis L.) , avelã (Corylus avellana) , noz (Juglans regia) , caju (Anacardium occidentale) , noz-peçã (Carva illinoiesis (Wangenh.) K. Koch) , castanha do Brasil (Bertholletia excelsa) , pistácio (Pistacia vera) , noz de Macadamia e noz do Queensland (Macadamia ternifolia)

10. Declaração geral

	<i>ESPECIFICAÇÃO</i>		
BATATAS INTEIRAS PEQUENAS			
Documento : S-GREE.018.PT	Versão : 03	Data : 02/02/2016	Pág: 6 de 6
	Révisão : 01	Data : 02/02/2016	

Declaramos que as nossas áreas de produção estão livres de material de vidro.

Declaramos que em nenhuma circunstância os nossos produtos e ingredientes são tratados com radiação ou gás.