
	<p align="center"><b>FICHA TECNICA</b></p> <p align="center"><b>ABACATE</b></p>	<p>Versão: 2 08/08/2014 Pag: 1/2</p>
--	---	--

CARACTERISTICAS TECNICAS	
Descrição	Metades de abacate feitos a partir de frutas inteiras, descascadas, saudável, no ponto de maturidade. Descascadas e cortadas ao meio com a mão. Desossa. Congelado I.Q.F. Portanto não há corpos estranhos ou fruteiras (material vegetal) e plásticos, madeira ou metal. Detector de metal durante o processo de embalagem.
Composição	100% puro abacate. O ácido ascórbico e ácido cítrico banho para evitar a oxidação
Cor	Verde intenso de frutas maduras
Textura	Densa, cremosa
Sabor	Característico da fruta madura, sem sabores nem odores estranhos. Pouca acidez.
Nível defeitos	Ausencia de materias estranhas tais como plasticos, metais, madeiras, paus, etc. Ausencia de insectos e parasitas patogenicos em qualquer fase. Ausencia de mofo e enfermidades.
pH	3.0 + 0,5
Variedade	Hass e/ou forte
Origem	Andalucia
Embalamento e produção	Espanha Extremadura
Não contem alergeneos	
Não procede ao GMOs	

ANALISES MICROBIOLÓGICAS	
Ausencia de germes patogeneos Leveduras Aerobios meso filios Coliformes totais E. coli Staphilococcus Listeria Salmonela	Menos de < 10.000 / g < 100.000 / g < 100 / g <10 / g Ausencia Ausencia Ausencia

VALORES NUTRICIONAIS POR CADA 100G	
Hidratos de carbono Proteinas Gorduras Sodio Energia	6,1 g 1,3 g 15 g 0,09 688 kj / 165 kcal

	<p><b>FICHA TECNICA</b></p> <p><b>ABACATE</b></p>	<p>Versão: 2 08/08/2014 Pag: 2/2</p>
--	---	--

ACONDICIONAMENTO	
Embalagem	Caixa com 10 sacos de 1 kg sacos de polietileno por caixa ou quatro 2,5 kg.
Paletes	48 cartões. (480 kg) Europalets 120 x 80 cm
Armazenamento	Conservar a -18, -20 ° C
Transporte	Frigorífico caminhão a -18, -20 ° C
ID	É indicado em cada nome de pacote, data e lote de validade de peso líquido
Prazo de validade	2 anos
Uso específico: bases Indústrias de frutas, geléias, sorvetes e doces.	
O uso privado: Para sobremesas, bolos decoração, saladas de frutas.	
<b>*** Uma vez descongelado, não voltar a congelar</b>	