

Vocabúlos aplicados à classificação comercial dos produtos vegetais

Livraria Nobel - CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

6. Embalagem
6.1. O abacaxi, para comercialização no mercado interno, no nível de atacado, poderá estar a granel ou acondicionado em caixas.
6.2. Quando embalado, a embalagem deverá ser limpa, seca, de material que não provoque alterações químicas ou físicas nos inflorescências e não transmita odor ou sabor estranho ao produto.
6.3. As embalagens deverão possibilitar a ventilação e assegurar uma adequada conservação para as inflorescências.
6.4. Devido ao fato, será obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e tenham idêntica capacidade de acondicionamento.
7. Marcação ou rotulagem
7.1. As especificações de qualidade do abacaxi, contidas na marcação ou rotulagem e na identificação do lote, deverão estar em consonância com o que respectivo Certificado de Classificação.
7.2. A embalagem deve trazer as especificações qualitativas, marcadas ou rotuladas, na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e de fácil leitura.
7.3. Os rótulos do abacaxi embalado não deverão apresentar vocabulismos, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam induzir o consumidor a equívocos, erro, confusão ou enganar no sentido a sua qualidade.
7.4. No nível de atacado, para o abacaxi embalado, a marcação ou rotulagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações:
7.4.1. Identificação do lote.
7.4.2. Grupo.
7.4.3. Subgrupo.
7.4.4. Classe ou calibre.
7.4.5. Categoria.
7.4.6. Sítio de produção, de acordo com a declaração do responsável pelo produto.
7.4.7. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social e endereço completo).
7.4.8. Peso líquido.
7.4.9. Órgão responsável pela fiscalização da classificação: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.
7.5. No nível de varejo, a marcação ou rotulagem das especificações de qualidade, quando o abacaxi estiver em acondicionamento em caixa, será feita na posição horizontal em relação à borda superior ou inferior da embalagem, que deverá conter, no mínimo, as seguintes indicações, no idioma oficial do país de consumo:
7.5.1. Denominação de venda do produto.
7.5.2. Identificação do lote.

Description: -

-
Notaries -- United States -- Encyclopedias.
Portuguese language -- Dictionaries -- English.
Commerce -- Dictionaries -- Portuguese.
Plant products industry -- Dictionaries -- Portuguese.
Vocabúlos aplicados à classificação comercial dos produtos vegetais
- Vocabúlos aplicados à classificação comercial dos produtos vegetais
Notes: Bibliography: p. [147]-[150]
This edition was published in 1979



Filesize: 68.66 MB

Tags: #Grupos #dos #vegetais: #Entenda #como #é #a #classificação #nutricional #desses #alimentos

Grupos dos vegetais: Entenda como é a classificação nutricional desses alimentos

Outros frutos - Chuchu, pimentões verde, amarelo e vermelho e pepino também são pertencentes desse grupo. Para facilitar a escolha dos alimentos adequados a cada dieta, foi feita uma baseadas na quantidade de energia que cada uma fornece.

CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Por ser rica em antioxidantes, a berinjela também previne as ações dos radicais livres no cérebro, prevenindo o processo de oxidação das células. Os alimentos de origem vegetal estão presentes na alimentação diária dos povos.

O que são alimentos vegetais? Saiba tudo sobre esse importante grupo alimentar

Quantidade diária recomendada: 100g Exemplos: Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, nabo, quiabo, vagem. A abobrinha também possui níveis consideráveis de potássio que, aliado ao magnésio, atua na redução e no controle da pressão arterial. Por exemplo, os alaranjados e amarelos possuem betacaroteno, precursor de vitamina A.

Grupos dos vegetais: Entenda como é a classificação nutricional desses alimentos

Por ser rico também em potássio, a raiz ajuda a regular a pressão arterial e melhora a circulação do sangue, promovendo um relaxamento nos vasos sanguíneos. Rica em ferro, ela é importante atuante na prevenção e , deixando o organismo fortalecido. O óleo do aipo é muito utilizado para aliviar o estresse, melhorar a qualidade do sono e promover o relaxamento.

8 produtos obtidos dos vegetais

GRUPO B: As hortaliças do tipo B são as que têm quantidade moderada de carboidratos, cerca de 10%. A Organização Mundial de Saúde OMS recomenda, aproximadamente, o consumo de 400 g de vegetais por dia - o que equivale a três porções - para garantir energia para o dia a dia e saúde para viver com qualidade. Essa divisão dos grupos inclui: Folhas, frutos, flores, raízes, tubérculos e caules.

Related Books

- [Flower fables](#)
- [Friday night and beyond - the Shabbat experience, step-by-step](#)
- [Managingchange in academic libraries](#)
- [Etica del periodismo y la comunicación](#)
- [Occis soient-ils - roman.](#)