

## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



**Referência:** E-024 | **Marca:** TREVI

**Designação:** Rodelas Ananás em calda

**Peso Líquido:** 850 g | **Peso escorrido:** 490 g

**Origem:** Tailândia

**Código de barras (unidade):** 5605458653140

**Código de barras (IFT):** 15605458653147



### CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

**Breve descrição:** O ananás as rodelas é um produto obtido a partir da espécie *Ananás comosus* L Merr (*Ananás sativus* Lindl), sem pele e sem coração. É cortado as rodelas e coberto com calda de açúcar ligeira.

**Ingredientes:** Ananás, água, açúcar e regulador de acidez: ácido cítrico.

**Uso Pretendido:** Pode ser consumido pela população em geral. No entanto, pessoas com sintomatologia recorrente no âmbito de intolerância à sacarose e portadoras de diabetes devem ter precaução no consumo deste produto.

**Alérgenos:** Destinado a toda a população, não contém alérgenos.

**OGM e ingredientes derivados de OGM (de acordo com a legislação em vigor):** O produto não vem, nem contém ingredientes com organismos geneticamente modificados, sujeitos a rotulagem.

Características organoléticas	
Parâmetro	Valores
Cor	Amarelo claro, característica do produto.
Aroma	Característico do produto.
Sabor	Fresco, amadurecido e doce, característico do produto.
Textura	Razoavelmente firme, Característica do produto.
Aspetto	Tamanho e forma uniforme, Típico do produto.

## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



Características Físico-químicas		Características Microbiológicas	
Parâmetros	Valores	Parâmetros	Valores
pH	<4.2	Microrganismos a 35-37°	Negativo
% Acidez (como ác. Cítrico anidroso)	0.45 ± 0.2	Leveduras e bolores	Não detetado
Brix	14 – 18°	Bactérias coliformes	Não detetado
Estanho	200 mg/Kg	Bactérias mesófilas e termófilas	Não detetado
Zinco,	250 mg/Kg	Báctrias deteriorantes acidúricas	Não detetado
Cobre	100 mg/Kg	<i>Clostridium perfringens</i>	Não detetado
Chumbo	10 mg/Kg	<i>Staphylococcus aureus</i>	Não detetado
Arsénico	0.1 mg/Kg	<i>Salmonella spp.</i>	Não detetado
Mercúrio	1.0 mg/Kg	<i>E. coli</i>	Não detetado
Cádmio	0.05 mg/Kg		

### Informação Nutricional:

Informação Nutricional	Por 100 g de produto
Energia	341.0 KJ 80.0 Kcal
Lípidos	0.1 g
- dos quais saturados	0.0 g
Hidratos de Carbono	19.0 g
- dos quais açúcares	18.0 g
Proteínas	0.4 g
Sal	0.0 g

% Dose diária de referência para um adulto médio (8400 KJ/ 2000 Kcal).

## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



**Controlo de Qualidade:** Produto feito com matérias-primas de qualidade, seguindo os procedimentos e o controlo do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP).

**Condições de armazenamento:** O produto deverá ser armazenado em local fresco e seco. Depois da abertura da embalagem, o produto deve ser consumido de imediato. Caso tal não seja possível, o produto deve ser acondicionado no frigorífico, num recipiente de louça ou vidro e deve ser consumido o mais rapidamente possível.

**Vida útil:** O não cumprimento das condições de armazenamento, acima indicadas, poderá levar a alterações nas características físico-químicas, organolépticas e microbiológicas do produto. O produto mantém-se estável, quando armazenado em local seco e fresco, durante um período de tempo de 24 meses.

**Condições de utilização:** Produto pronto a consumir. O ananás aos pedaços pode ser incorporado em preparações culinárias diversas.

### CARACTERIZAÇÃO DA EMBALAGEM

**Embalagem Primária:** Lata.

Tipo de embalagem	Unidades/ Embalagem	Embalagens/ Palete	Embalagens/ Fiada	Fiada/ Palete
Lata 850 g	12	72	6	12

### ROTULAGEM

Valor nutricional do produto, denominação de venda, quantidade líquida, data limite de consumo, nome e morada do embalador, origem do produto, número de lote, código de barras e símbolos (copo e garfo, ponto verde e ecoponto). Segundo o estipulado nos Decretos-Lei n.º 560/99; 183/2002; 126/2005; 195/2005; 37/2006.

**NOTA:** O rótulo encontra-se em conformidade com os regulamentos da UE Nº 1169/ 2011.

### IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Nome: LPL – Leguminosas Portugal, Lda.

Morada: Zona Industrial do Socorro, lotes 66, 4824-909 Fafe

Telefone: 253504110

Fax: 253504112

Número de Licença: 325/ 06