

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



Referência: CG-001 | **Marca:** TREVI

Designação: Cogumelos laminados

Peso Líquido: 355 g | **Peso escorrido:** 170 g

Origem: Portugal

Código de barras (unidade): 8410972430514

Código de barras (IFT): 18410972430511



CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

Breve descrição: Os cogumelos comestíveis são corpos frutíferos de várias espécies de fungos, que após colhidos e selecionados são lavados e branqueados em salmoura. Posteriormente são laminados longitudinalmente em lâminas de 3 a 4 mm de espessura.

Ingredientes: Cogumelos, água, sal, regulador de acidez (E330).

Uso Pretendido: Pode ser consumido pela população em geral, incluindo os grupos vulneráveis como crianças, idosos, enfermos e imunodeficientes. No entanto, devem ser preferencialmente consumidos ao almoço, uma vez que é um produto muito fibroso e consequentemente indigesto. Deve ser consumido em quantidade moderada mais ou menos 150 g por pessoa.

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	Característica do produto.
Aroma	Característico do produto.
Sabor	Característico do produto.
Textura	Fibrosa, característica do produto.
Aspetto	Liso e achatado característico do produto.

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



Características Físico-químicas		Características Microbiológicas	
Parâmetros	Valores	Parâmetros	Valores
pH	5.0 – 5.8	Estabilidade	Estável
Turbidez	>2	Esterilidade	Estéril

NOTA: Não existe legislação que informe os valores máximos recomendáveis para os parâmetros microbiológicos. Assim sendo, foi baseado pelos valores máximos obtidos no historial do produto, pela apreciação do laboratório e pelos Valores Guia para Avaliação da Qualidade dos alimentos das Tabelas do Instituto Ricardo Jorge.

Informação Nutricional:

Informação Nutricional	Por 100 g de produto
Energia	122.0 KJ 28.4 Kcal
Lípidos	0.4 g
- dos quais saturados	0.2 g
Hidratos de Carbono	4.0 g
- dos quais açúcares	<0.1 g
Fibras	2.6 g
Proteínas	2.6 g
Sal	0.6 g

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

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, organoléticas e microbiológicas do produto. O produto mantém-se estável, quando armazenado em local seco e fresco, durante um período de tempo de 60 meses.

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



Condições de utilização: Os cogumelos podem ser consumidos como se apresentam. Podem utilizar-se como guarnições, complementando com cozinhados.

CARACTERIZAÇÃO DA EMBALAGEM

Embalagem Primária: Lata.

Tipo de embalagem	Unidades/ Embalagem	Embalagens/ Palete	Embalagens/ Fiada	Fiada/ Palete
Lata 355 g	12	132	12	11

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