

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



Referência: E-012 | Marca: TREVI

Designação: Grão de bico cozido

Peso Líquido: 820 g | Peso escorrido: 520 g

Origem: Portugal

Código de barras (unidade): 5605458120048

Código de barras (IFT): 35605458120049



CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

Breve descrição: O Grão de bico cozido é um género alimentício obtido através de sementes reidratadas e branqueadas de cultivares das espécies *Cicer arietinum*, com a adição de um líquido de cobertura apropriado, acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e submetido a tratamento térmico adequado de modo a completar a cozedura e a garantir a conservação.

Ingredientes: Grão de bico cozido, água potável e sal.

Uso Pretendido: Pode ser consumido pela população em geral, incluindo os grupos vulneráveis como crianças, idosos, enfermos e imunodeficientes. No entanto, pessoas com problemas intestinais, como flatulência, devem evitar o consumo do grão inteiro. Poderão optar por ralar e consumi-lo como puré.

Alérgenos: Contém sulfitos. Pode conter vestígios de Tremoço ou Soja.

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	Amarelada ou avelã, característica do produto.
Aroma	Suave, característico do produto.
Sabor	Suave, característico do produto.
Textura	Suave e de cozedura uniforme, característica do produto.
Aspeto	Esférico e de tamanho uniforme, característico do produto.

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



Características Físico-químicas		Características Microbiológicas	
Parâmetros	Valores	Parâmetros	Valores
pH	5.5-6.5	Microrganismo a 30°C	<10 ¹ CFU/g
Cloretos (exp. em NaCl)	0.3% - 0.9 %	Bolores e Fungos a 25°C	<10 ¹ CFU/g
Estanho	<LQ 50 mg/kg	Estabilidade	Estável
Sulfitos	Máx. 50 ppm	Esterilidade	Estétil

NOTA: Conforme NP 4404- 1:2002; NP 2300- 2:1988; ISO 21527-1:2008; ISSO 4833-1:2013.

Informação Nutricional:

Informação Nutricional	Por 100 g de produto	Por porção (80g)	% DR*
Energia	496.6 KJ 118.2 Kcal	397.3 KJ 94.6 Kcal	4.7
Lípidos	2.6 g	2.1 g	3.0
- dos quais saturados	0.7 g	0.5 g	2.7
Hidratos de Carbono	14.0 g	11.2 g	4.3
- dos quais açúcares	0.7 g	0.5 g	0.6
Fibras	6.7 g	5.4 g	-
Proteínas	6.4 g	5.2 g	10.3
Sal	0.73 g	0.58 g	9.7

*DOSE DE REFERÊNCIA (DR) – Dose diária de referência para um adulto médio (8400KJ/2000Kcal).

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.

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



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 48 meses.

Condições de utilização: Produto pronto a consumir.

CARACTERIZAÇÃO DA EMBALAGEM

Embalagem Primária: Lata + tampo.

Tipo de embalagem	Unidades/ Embalagem	Embalagens/ Palete	Embalagens/ Fiada	Fiada/ Palete
Lata 820 g	12	70	7	10

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