

## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



Referência: E-020 | Marca: TREVI

Designação: Feijão Preto cozido

Peso Líquido: 820 g | Peso escorrido: 520 g

Origem: Portugal

Código de barras (unidade): 5605458120055

Código de barras (IFT): 35605458120056



### CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

**Breve descrição:** O Feijão preto cozido é um género alimentício obtido através de sementes reidratadas e branqueadas de cultivares das espécies *Phaseolus vulgaris*, 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:** Feijão cozido, água potável, antioxidante (E 385) 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 o feijão e consumi-lo como puré.

**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	Preto, característica do produto.
Aroma	Característico do produto.
Sabor	Característico do produto.
Textura	Uniforme, característica do produto.
Aspeto	Oval, pequeno, ligeiramente achatado, 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 <sup>1</sup> CFU/g
Cloretos (exp. em NaCl)	0.3% - 0.9 %	Bolores e Fungos a 25°C	<10 <sup>1</sup> CFU/g
Estanho	<LQ 50 mg/kg	Estabilidade	Estável
		Esterilidade	Estéril

**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	423.3 KJ 100.8 Kcal	350.1 KJ 83.4 Kcal	4.0
Lípidos	1.4 g	0.8 g	1.6
- dos quais saturados	0.4 g	0.5 g	1.5
Hidratos de Carbono	11.8 g	12.6 g	3.6
- dos quais açúcares	0.8 g	1.4 g	0.7
Fibras	6.4 g	3.0 g	-
Proteínas	7.3 g	5.0 g	11.7
Sal	0.77 g	0.48 g	10.3

\*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.

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