

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



Referência: E-033 | Marca: TREVI

Designação: Tomate pelado

Peso Líquido: 780 g | Peso escorrido: 480 g

Origem: Portugal

Código de barras (unidade): 5605458160112

Código de barras (IFT): 15605458160119



CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

Breve descrição: O tomate pelado é um género alimentício composto por frutos do tomateiro das cultivares do *Lycopersicon esculentum miller*, com absoluta exclusão de cultivares amarelos. Estes tomates são pelados quimicamente por processo mecânico, adicionado de sumo de tomate, acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e submetido a um tratamento térmico adequado, destinado a evitar futura deterioração.

Ingredientes: Tomate, sumo de tomate, sal, acidulante (ácido cítrico) e endurecedor (cloreto de cálcio).

Uso Pretendido: Pode ser consumido pela população em geral, incluindo os grupos vulneráveis como crianças, idosos, enfermos e imunodeficientes.

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	Vermelha, característica do produto.
Aroma	Agradável, característico do produto.
Sabor	Agradável, característico do produto.
Textura	Uniforme e própria de frutos inteiros, característica do produto.
Aspetto	Característico do produto.

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



Características Físico-químicas		Características Microbiológicas	
Parâmetros	Valores	Parâmetros	Valores
pH	4.2	Microrganismo a 30°C	<1 x 10 ¹ CFU/g
Cloretos (exp. em NaCl)	3.0 %	Bolores e Fungos a 25°C	<1 x 10 ¹ CFU/g
Resíduo seco solúvel	4.0 – 6.0 %	Estabilidade	Estável
Acidez total (exp. ác. cítrico)	10 %	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	
		% DR*
Energia	65.99 KJ	2.0
	15.66 Kcal	
Lípidos	<0.5 g	<1.0
- dos quais saturados	<0.5 g	<5.0
Hidratos de Carbono	2.53 g	2.0
- dos quais açúcares	<1.25 g	3.0
Fibras	-	-
Proteínas	0.82 g	3.0
Sal	0.48 g	16.0

*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. Poderá ser utilizado em saladas frias ou quentes, pratos cozinhados e sopas.

CARACTERIZAÇÃO DA EMBALAGEM

Embalagem Primária: Lata.

Tipo de embalagem	Unidades/ Embalagem	Embalagens/ Palete	Embalagens/ Fiada	Fiada/ Palete
Lata 780 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