



## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



**Referência:** PO-002 | **Marca:** TREVI

**Designação:** Polpa de tomate

**Capacidade:** 1000 g

**Origem:** Portugal

**Código de barras (unidade):** 5605458140008

**Código de barras (IFT):** 35605458140009



### CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

**Breve descrição:** A Polpa de Tomate, é um género alimentício obtido da concentração de tomate dos cultivares do *Lycopersicon esculentum miller*, com absoluta exclusão dos cultivares amarelos, ou do concentrado de tomate dos mesmos cultivares, por adição de água, acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e submetido a um tratamento térmico adequado, destinado a evitar futura deterioração.

**Ingredientes:** Concentrado de sumo de tomate, sal e regulador e acidez (ácido cítrico).

**Uso Pretendido:** População em geral estando incluídos os grupos sensíveis (crianças, idosos, grávidas e doentes).

**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	Característico do produto.
Sabor	Agradável, característico do produto.
Textura	Pastoso, macroscopicamente isento de sementes, tendo em suspensão uma parte apreciável da polpa do fruto, podendo apresentar depósito.
Aspetto	Pastoso, característico do produto.



## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



Características Físico-químicas		Características Microbiológicas	
Parâmetros	Valores	Parâmetros	Valores
Humidade	89.3 g/100g	Microorganismo a 30°C	< 1 x 10 <sup>1</sup> cfu/g
Acidez (% ác. Cítrico)	0.57	Bolores e Leveduras	< 1 x 10 <sup>1</sup> cfu/g
Impurezas (%)	<0.05 (L.Q.)	Estabilidade	Estável
Cloretos (% NaCl)	1.98	Esterilidade	Estéril
Açúcares invertidos	4.7 g/ 100g		
Resíduo seco (%)	10.7		

**NOTA:** conforme as normas ISO21527-1:2008; NP 4404-1:2002; NP 2309-2:1988; ISO 4833-1:2013; NP 1421:1977 e legislação em vigor.

### Informação Nutricional:

Informação Nutricional	Por 100 g de produto	% DR*
Energia	130.0 KJ 31.0 Kcal	1.6
Lípidos	0.2 g	0.3
- dos quais saturados	0.1 g	0.5
Hidratos de Carbono	5.7 g	2.2
- dos quais açúcares	5.7 g	6.3
Fibras	1.4 g	-
Proteínas	0.9 g	1.8
Sal	1.75 g	29.2

% DR\*- 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).



## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO ACABADO



**Condições de armazenamento:** O produto deverá ser armazenado em local fresco e seco, não exposto a luz solar direta. Após abertura conservar em ambiente refrigerado, o mais rápido 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 48 meses.

**Condições de utilização:** Pode ser incorporado em preparações culinárias diversas.

### CARACTERIZAÇÃO DA EMBALAGEM

**Embalagem Primária:** Frasco de vidro.

Tipo de embalagem	Unidades/ Embalagem	Embalagens/ Palete	Embalagens/ Fiada	Fiada/ Palete
Frasco 1000 g	6	64	16	4

### 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 de Portugal, Lda.

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

Telefone: 253504110

Fax: 253504112

Número de Licença: 325/ 06