

FICHA TÉCNICA

Preparado em pó para Puré de Maçã e Pêra

Data	Código de Produto	Revisão
01-01-2020	VPABF213	01.1

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Preparado em pó para Puré de Maçã e Pêra de consistência cremosa e sabor agradável. Ideal como complemento de refeições principais e/ou intermédias. Fonte natural de vitaminas, sais minerais e fibra. Densidade energética personalizável. Fácil digestibilidade.



2. PÚBLICO-ALVO / PÚBLICO SENSÍVEL

Destinado à população em geral. Apto para obstipação. Indicado para indivíduos com dificuldade na mastigação, alterações na deglutição ou disfagia e/ou doenças neurológicas.

3. INGREDIENTES:

Maçã (60%), pêra (40%) [pêra em pó, maltodextrina].

4. ALERGÉNIOS

De acordo com o Regulamento (EU) Nº 1169/2011 e subsequentes revisões:

Nº	Substância Alergénica	Presença na receita	Presença na Fábrica	Nº	Substância Alergénica	Presença na receita	Presença na Fábrica
1	Leite (incl. Lactose e derivados)	-	+	8	Amendoim e derivados	-	-
2	Ovo e derivados	-	+	9	Aipo e derivados	-	-
3	Peixe e derivados	-	-	10	Tremoço e derivados	-	-
4	Crustáceos e derivados	-	-	11	Mostarda e derivados	-	-
5	Moluscos e derivados	-	-	12	Sementes de Sésamo e derivados	-	-
6	Glúten e derivados	-	+	13	Soja e derivados	-	+
7	Frutos de Casca Rija e derivados	-	+	14	Sulfitos em concentração superior a	-	+

					10mg/kg		
Legenda: (-) = ausente; (+) = presente							

5. MODO DE PREPARAÇÃO

Adicione 30g de produto a 125 ml de água fria ou tépida e mexa até obter uma consistência homogênea. Está pronto a consumir.

5.1 Rentabilidade: Um saco de 300g produz o equivalente a 10 doses de 125ml, aproximadamente.

6. VALIDADE

O produto, em saco não aberto, conserva as suas características durante 12 meses, num ambiente fresco e seco (T <20°C e HR <60%), sem mudanças significativas, nem exposição à luz intensa. O produto de cada saco pode ser utilizado várias vezes, sempre que sejam cumpridas as regras de higiene e o saco seja devidamente fechado.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Produto em Pó	Produto Reconstituído
Cor: Amarelo Aspetto: Flocos Textura: Flocos homogêneos Sabor e Cheiro: Típico a maçã e pêra desidratadas	Cor: Amarelo Aspetto: Cremoso e Homogêneo Textura: Cremoso típico a puré de fruta Sabor e cheiro: Típico a puré de maçã e pêra

Características Físico-químicas	Características Microbiológicas
Humidade: < 10% Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2): ≤ 4,0 µg/kg Aflatoxinas B1: ≤ 2,0 µg/kg Cádmio: ≤ 0,2 mg/kg* Chumbo: ≤ 0,1 mg/kg* Ocratoxina A: ≤ 3,0 µg/kg Nitratos: ≤ 200 mg NO ₃ /kg Desoxinivalenol (DON): ≤ 750 mg/kg Zearalenona: ≤ 75 mg/kg Fumonisinias: ≤ 200 µg/kg Patulina: ≤ 25 µg/kg Melamina: ≤ 2,5mg/kg Pesticidas: de acordo com a legislação vigente	Cont. microrganismos a 30°C: ≤1,0 x 10 ⁵ ufc/g Cont. Enterobacteriaceae: <1,0x10 ² ufc/g Cont. E. coli: <1,0x10 ² ufc/g Cont. Estafilococos coagulase+: <1,0x10 ² ufc/g Contagem de Bolores: <1,0x10 ³ ufc/g Contagem de Leveduras: <1,0x10 ⁴ ufc/g Pesquisa de Salmonella: Ausente em 25g

Matérias estranhas: Isento.

Ausência de objetos de dimensão superior a:

Ferro: $\leq 1,2$ mm

Inox: ≤ 2 mm

Alumínio: ≤ 2 mm

8. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Declaração Nutricional	Valor médio por 100g de produto em pó	Valor médio por dose preparada	% DR**	DR**
VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1621/389	487/116	5,8	8400kJ/ 2000kcal
LIPIDOS (g)	0,7	0,2	0,3	70g
Dos quais SATURADOS (g)	0,2	0,1	0,3	20g
HIDRATOS DE CARBONO (g)	89,1	26,7	10,3	260g
Dos quais AÇÚCARES (g)	42,9	12,9	14,3	90g
FIBRA (g)	9,7	2,9	11,6	-
PROTEÍNA (g)	1,5	0,5	0,9	50g
SAL (g)	0,11	0,03	0,6	6g

*De acordo com o modo de preparação recomendado no Ponto 5. ** DR – Dose de Referência para adultos;

9. ADITIVOS

O produto cumpre a legislação aplicável relativa à utilização de aditivos nos géneros alimentícios na União Europeia.

10. CONTAMINANTES

O produto cumpre a legislação aplicável relativa aos limites máximos de certos contaminantes nos géneros alimentícios na União Europeia.

11. OGM E IRRADIAÇÃO

O produto não contém nem está composto por Organismos Geneticamente Modificados e/ou Irrradiados, nem contém ingredientes produzidos a partir destes.

12. CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco dentro da embalagem fechada e afastada da luz solar.

13. ROTULAGEM

A informação disponibilizada no rótulo do produto cumpre a legislação europeia vigente relativa à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, a saber:

a) Designação do Produto

- b) Lista de ingredientes (com indicação dos alergénios)
- c) Informação Nutricional
- d) Modo de Preparação
- e) Lote e Validade
- f) Peso Líquido
- g) Designação do Produtor/Distribuidor

13.1 Codificação do Lote

AABBBCC

AA: sequência de embalagem

BBB: dia juliano do embalagem

CC: ano de fabrico

14. EMBALAGEM

Embalagem	Material	Peso Líquido
Primária	Filme PET/met/PE para uso alimentar	300 ge
Secundária	Caixa de Cartolina	300 ge
Terciária	Caixa de Cartão	1,2kg (4x300ge)

15. DADOS LOGÍSTICOS

15.1 Unidade de Venda

Peso Líquido: 300 ge

Peso Bruto: 347 ge

Dimensões externas: -

EAN13:

15.2 Unidade de Transporte

Peso Líquido: 1,2 kg

Peso Bruto: 1,51 kg

Dimensões externas: Comp. 245 x Larg. 190 x Alt. 135 (mm)

ITF14:

15.3 Palete Euro

Caixas por camada: 19

Nº de camadas: 10

Nº Caixas por Palete: 190

Altura da Palete: 150

16. ARMAZENAGEM / DISTRIBUIÇÃO:

Distribuição por via terrestre, marítima e aérea.