


Produto / Variedade		Maçã Fuji
Descrição do Produto		Apresentação Visual
Nome Científico	<i>Malus domestica</i>	
Origem	Portugal	
Polpa	Branca, fina, tenra, sucosa, pouco ácida e muito açucarada. Sensível à vitescência e ao acastanhamento interno.	
Epiderme	Com lenticulas em estrela riscada e manchada de vermelho	
Pedúnculo	comprido	
Calibre dominante	60 - 80	
Época de colheita	Final de Setembro	
Manipulação	Muito sensível	

Parâmetros Analíticos		
Nutricionais (por 100g de produto) *		Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – Tabela da Composição dos Alimentos
Valor energético	57Kcal	
Água	82,9g	
Hidratos de Carbono	13,4g	
Gordura total	0,5g	
Proteínas	0,2g	
Microbiológicos		Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de novembro de 2005
Leveduras	≤ 100	
Coliformes totais	≤ 100	
Listeria monocytogenes	Ausente em 25g	
E. coli	Entre 100-1000ufc/gr	
Salmonella spp.	Ausente em 25g	
Físico – Químicos		Resíduos e Metais pesados
Firmeza:	7 a 9 Kg/cm ³	
Sólidos solúveis:	14 a 18%	
Acidez:	8 a 10 g/l	
Alergénios	OGN	
Ausente	Ausente	



LAPIFRUTAS S.A.

Embalagem			
Primária	Secundária	Peso / Quantidade	Rotulagem
Sacos	Paletes e caixa	1 – 2 Kg	Dados da empresa, Produto, Variedade, Origem, Categoria; Calibre, Lote, Quantidade.
Caixa plástico ou cartão, com alvéolos entre camadas	Paletes	7 – 12 Kg	Dados da empresa, Produto, Variedade, Origem, Categoria; Calibre, Lote, Quantidade.
Fluxo do Produto			
Fases	Temperatura de armazenamento		Distribuição
Recepção, armazenamento, Embalamento, Armazenamento de expedição, Expedição	0°C < T < 2,5°C		Viaturas com caixa refrigerada
Informações			
Instruções de Utilização		Consumidor Alvo	
Lavar o fruto com água corrente. Descastar, se desejável.		Todas as fchas etárias	