

Produto / Variedade		<b>Maçã Golden delicious</b>	
Descrição do Produto		Apresentação Visual	
Nome Científico	<i>Malus domestica</i>		
Origem	Portugal		
Polpa	Fina, crocante, suculenta, agradavelmente acidulada, perfumada e consistente		
Epiderme	Coloração amarelo dourado, pouco cerosa		
Pedúnculo	comprido		
Calibre dominante	60 - 80		
Época de colheita	Final de Setembro		
Manipulação	Muito sensível		

Parâmetros Analíticos			
<b>Nutricionais</b> (por 100g de produto) *			
Valor energético	57Kca l	Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – Tabela da Composição dos Alimentos	
Água	82,9g		
Hidratos de Carbono	13,4g		
Gordura total	0,5g		
Proteínas	0,2g		
<b>Microbiológicos</b>			
Leveduras	≤ 100	Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de novembro de 2005	
Coliformes totais	≤ 100		
Listeria monocytogenes	Ausente em 25g		
E. coli	Entre 100-1000ufc/gr		
Salmonella spp.	Ausente em 25g		
<b>Físico – Químicos</b>		<b>Resíduos e Metais pesados</b>	
Firmeza:	5 a 8 Kg/cm <sup>2</sup>	Regulamento (CE) n.º 396/2005 e Regulamento (CE) n.º 1881/2006	
Sólidos solúveis:	12 a 17%		
Acidez:	3 a 5 g/l		
<b>Alergénios</b>	<b>OGN</b>		
Ausente	Ausente		



<b>Embalagem</b>			
<b>Primária</b>	<b>Secundária</b>	<b>Peso / Quantidade</b>	<b>Rotulagem</b>
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.
<b>Fluxo do Produto</b>			
<b>Fases</b>	<b>Temperatura de armazenamento</b>		<b>Distribuição</b>
Recepção, armazenamento, Embalamento, Armazenamento de expedição, Expedição	0°C < T < 2,5°C		Viaturas com caixa refrigerada
<b>Informações</b>			
<b>Instruções de Utilização</b>		<b>Consumidor Alvo</b>	
Lavar o fruto com água corrente. Descascar, se desejável.		Todas as fchas etárias	