
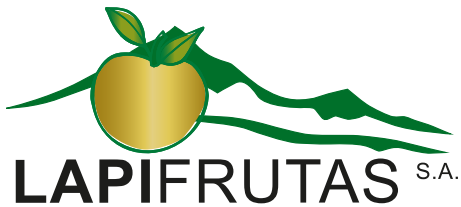


Produto / Variedade		<b>Maçã <u>Granny Smith</u></b>
Descrição do Produto		Apresentação Visual
Nome Científico	<i>Malus spp</i>	
Origem	Portugal	
Polpa	Branca, crocante, aciculada e bastante sumarenta	
Epiderme	Verde claro, com lentículas brancas	
Pedúnculo	Médio a curto	
Calibre dominante	70-80	
Época de colheita	Início setembro	
Manipulação	Pouco sensível	



Parâmetros Analíticos		
<b>Nutricionais (por 100g de produto) *</b>		
Valor energético	209KJ / 50Kca l	Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – Tabela da Composição dos Alimentos
Água	82,9g	
Hidratos de Carbono	12,8g	
Gordura total	0,13g	
Proteínas	0,27g	
<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:	Kg/cm <sup>3</sup>	Regulamento (CE) n.º 396/2005 e Regulamento (CE) n.º 1881/2006
Sólidos solúveis:	%	
Acidez:	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. Descastar, se desejável.		Todas as fchas etárias	