

Produto / Variedade		Maçã Starking
Descrição do Produto		Apresentação Visual
Nome Científico	<i>Malus spp</i>	
Origem	Portugal	
Polpa	Brilhante, com estrias verdes sob tons verdes	
Epiderme	Branca amarelada, crocante e sabor doce	
Pedúnculo	médio	
Calibre dominante	65 - 80	
Época de colheita	Segunda quinzena de Setembro	
Manipulação	Pouco sensível	

Parâmetros Analíticos		
Nutricionais (por 100g de produto)		
Valor energético	209KJ / 50Kca 	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	
Microbiológicos		
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	
Físico – Químicos		Resíduos e Metais pesados
Firmeza:	7,0 a 7,5 Kg/cm3	Regulamento (CE) n.º 396/2005 e Regulamento (CE) n.º 1881/2006
Sólidos solúveis:	%	
Acidez:	g/l	

Alergénios	OGN		
Ausente	Ausente		
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	