

FICHA TÉCNICA

Referência: 19003

INFORMAÇÃO GERAL

CAMPO	INFORMAÇÃO
Nome do produto	Avelã Inteira com Pele Biológica
Referência	19003
Origem	Turquia, Azerbaijão, Portugal
Biológico (Sim/Não)	Sim
Descrição	Produto biológico, não geneticamente modificado e não irradiado.
Ingredientes	100% avelã biológica (Corylus avellana).

PROPRIEDADES DO PRODUTO

CAMPO	INFORMAÇÃO
Formato da embalagem	Embalado em sacos de papel com plástico interior de 5 kg.
Dimensões	Calibre aproximado 11–13; 13–15 mm.
Condições de armazenamento	Armazenar em local fresco, seco e protegido da luz solar direta. Manter a embalagem fechada.
Consumo preferencial	12 meses desde a data de fabrico, se armazenado em condições ideais.

DADOS ANALÍTICOS

PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS	DESCRIÇÃO
Textura	Crocante, firme
Cor	Castanho a castanho escuro
Odor	Característico, típico
Sabor	Típico, a fruto seco, ligeiramente adstringente

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	DESCRIÇÃO
Humidade	≤ 6%
Ácidos gordos livres (FFA)	< 1%
Valor de peróxidos	< 5 meq O ₂ /kg
Contaminantes	De acordo com a legislação europeia
Metais pesados	De acordo com a legislação europeia
Pesticidas	De acordo com a legislação europeia
Casca / pele / impurezas vegetais	≤ 0,5%
Outros corpos estranhos (pedras, plástico, etc.)	≤ 0,05%
Frutos partidos / danificados / duplos	≤ 10%

* Produto em conformidade com a legislação alimentar europeia em vigor e com as normas aplicáveis à produção e rotulagem biológica. Os parâmetros microbiológicos e físico-químicos aplicáveis ajustam-se à regulamentação específica vigente.

DADOS NUTRICIONAIS

PARÂMETRO	VALOR
Energia	2697 kJ / 654 kcal
Gorduras	62 g
das quais saturadas	4,7 g
Hidratos de carbono	7,2 g
dos quais açúcares	4,2 g
Fibra	7,5 g
Proteínas	13 g
Sal	0,05 g

* Valores indicativos devido à natureza do produto.

FICHA TÉCNICA

Referência: 19003

ALERGÉNIOS

ALERGÉNIO	PRESENÇA	ALERGÉNIO	PRESENÇA
Cereais com glúten: trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou variedades híbridas	T	Frutos de casca rijas: amêndoas, avelãs, nozes, cajus, pecãs, castanhas-do-brasil, pistácios e macadâmias	Sim
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	Não	Moluscos e produtos à base de moluscos	Não
Ovos e produtos à base de ovos	T	Aipo e produtos derivados	T
Peixe e produtos à base de peixe	Não	Mostarda e produtos derivados	T
Amendoins e produtos à base de amendoim	T	Sementes de sésamo e produtos à base de sésamo	T
Soja e produtos à base de soja	T	Dióxido de enxofre e sulfitos > 10 mg/kg ou 10 mg/l	T
Leite e derivados (incluindo lactose)	T	Tremoços e produtos à base de tremoços	T

Sim = presente Não = ausente T = vestígios

A informação sobre alergénios baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores. Existem medidas preventivas para reduzir o risco de contaminação cruzada, considerado mínimo. A avaliação da contaminação cruzada baseia-se na informação disponível e não constitui garantia sem verificação analítica.

Os formatos de 5 kg podem ser embalados em instalações onde também são manipulados produtos com alergénios e/ou possíveis vestígios. São aplicados procedimentos de garantia da qualidade para minimizar o risco de contaminação cruzada.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

CAMPO	INFORMAÇÃO
Uso previsto	Consumo direto, em preparações culinárias e como aperitivo.

CONTROLO DO DOCUMENTO

CAMPO	INFORMAÇÃO
Versão	03
Data de revisão	23/07/2026

Produto conforme com a regulamentação europeia em vigor sobre produção, comercialização e rotulagem de produtos biológicos. A informação desta ficha refere-se exclusivamente ao produto e às especificações disponibilizadas no documento de origem. As especificações podem variar devido à natureza do produto. Recomenda-se verificar a adequação do produto à utilização pretendida e o cumprimento da regulamentação aplicável.