

FICHA TÉCNICA

Referência do artigo: 19024

INFORMAÇÃO GERAL

NOME DO PRODUTO	AMEIXAS SEM CAROÇO BIOLÓGICAS
REFERÊNCIA	19024
ORIGEM	Bulgária
BIOLÓGICO (SIM/NÃO)	SIM
DESCRIÇÃO	Produto biológico, não geneticamente modificado e não irradiado.
INGREDIENTES	Ameixa biológica (Prunus domestica)

PROPRIEDADES DO PRODUTO

FORMATO DA EMBALAGEM	O produto é apresentado em sacos de polipropileno dentro de caixas de cartão de 11 kg.
DIMENSÕES	-
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO	Conservar em local fresco e seco (<10 °C; HR=60%). Depois de aberto, conservar refrigerado e consumir rapidamente.
CONSUMO PREFERENCIAL	12 meses a partir da data de fabrico, quando armazenado em condições ideais.

DADOS ANALÍTICOS

PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS	DESCRIÇÃO
TEXTURA	Sólida
COR	Castanho-arroxeadado, com pele brilhante e enrugada
ODOR	Característico do produto
SABOR	Característico do produto
PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	DESCRIÇÃO
Microrganismos totais	< 100.000 UFC/g
Bolores e leveduras	< 1.000 UFC/g
E. coli	< 10 UFC/g
Salmonella	Ausência em 25 g

* Limite máximo aceitável: até 5 vezes o limite de aceitação.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	DESCRIÇÃO
TEOR DE ÁGUA	-
VALORES Aw	-
CONTAMINANTES	De acordo com a legislação europeia
METAIS PESADOS	De acordo com a legislação europeia
PESTICIDAS	De acordo com a legislação europeia
IMPUREZAS / DEFEITOS	Caules e folhas: máx. 1% em peso Sujidade e matéria orgânica estranha: máx. 2% em peso Fora de calibre: <5% Máximo total permitido de defeitos: <12% Cristalização do açúcar: <3% Fissuras de extremidade/crescimento, cicatrizes, danos por calor ou insetos: <2% Cor anómala: <3%

* Produto em conformidade com a legislação alimentar europeia em vigor e com as normas de produção e rotulagem biológica, incluindo posteriores disposições e alterações. Os parâmetros microbiológicos e físico-químicos aplicáveis cumprem a regulamentação específica em vigor para o produto.

DADOS NUTRICIONAIS

PARÂMETROS NUTRICIONAIS	VALOR
ENERGIA	1200 kJ = 283 kcal
PROTEÍNA	2,2 g
GORDURA	0,2 g
das quais saturadas	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	65,1 g
dos quais açúcares	42 g
FIBRA	6 g
SAL	0,18 g

* Valores indicativos devido à natureza do produto.

ALERGÉNIOS

ALERGÉNIO	PRESENÇA	ALERGÉNIO	PRESENÇA
Cereais com glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut e variedades híbridas)	Não	Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, cajú, nozes-pecã, castanhas-do-brasil, pistácios e macadâmia)	Não
Crustáceos e derivados	Não	Moluscos e derivados	Não
Ovos e derivados	Não	Aipo e derivados	Não
Peixe e derivados	Não	Mostarda e derivados	Não
Amendoins e derivados	Não	Sementes de sésamo e derivados	Não
Soja e derivados	Não	Dióxido de enxofre e sulfitos >10 mg/kg ou 10 mg/l	Não
Leite e derivados (incluindo lactose)	Não	Tremoços e derivados	Não

Sim = presente Não = ausente T = vestígios.

A informação sobre alergénios baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores. Existem medidas preventivas para minimizar o risco de contaminação cruzada, considerado mínimo. A interpretação do risco de contaminação cruzada baseia-se na informação disponível, não constituindo garantia sem verificação analítica.

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

OUTROS

VERSÃO	02	DATA DE REVISÃO	17/04/2026
--------	----	-----------------	------------

Produto conforme com a regulamentação europeia em vigor sobre produção, comercialização e rotulagem de produtos biológicos.

A informação deste documento refere-se exclusivamente ao produto e ao conhecimento disponível à data. As especificações podem ser alteradas em consequência da origem natural do produto. Como não é possível prever ou controlar todas as condições de utilização, cabe ao cliente verificar o cumprimento dos regulamentos e disposições aplicáveis ao uso posterior. As informações ou instruções de utilização devem ser consideradas sugestões não vinculativas. Recomenda-se a realização de ensaios próprios para confirmar a adequação do produto.