

FICHA TÉCNICA

Referência do artigo: 19036

NOME DO PRODUTO	ANANÁS EM PEDAÇOS DESIDRATADO BIOLÓGICO
CERTIFICADO	BIOLÓGICO
ORIGEM	Gana, Costa do Marfim
REFERÊNCIA DO ARTIGO	19036
DESCRIÇÃO	Produto biológico, não geneticamente modificado e não irradiado.
INGREDIENTES	Ananás biológico (Ananas comosus)
PRODUÇÃO	Receção, lavagem, secagem, limpeza e corte. O material cortado é seco em forno a gás a 60-70 °C durante 18-24 horas. Por fim, é selecionado e embalado.

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS	DESCRIÇÃO
APARÊNCIA	Ananás desidratado cortado em pequenos pedaços, de cor amarelo-claro a laranja.
CONSISTÊNCIA	Sólida, seca e gomosa
ODOR	Característico do produto
SABOR	Característico do produto
DIMENSÕES	-

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	VALOR (UFC/g)
Contagem total de aeróbios*	-
Bolores e leveduras*	< 5.000
E. coli	< 10
Salmonella	Ausência em 25 g

* Limite máximo aceitável: até 5 vezes o limite de aceitação, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 e posteriores alterações.

PARÂMETRO NUTRICIONAL	VALOR POR 100 g
ENERGIA	1278 kJ = 302 kcal
PROTEÍNA	3,5 g
GORDURA	0,2 g
das quais saturadas	0,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	67,5 g
dos quais açúcares	65,8 g
FIBRA	9,6 g
SAL	< 0,01 g

* Valores indicativos devido à natureza do produto.

LISTA GENÉRICA DE ALERGÉNIOS

(de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho)

PRODUTO	PRESEÇA	PRODUTO	PRESEÇA
Cereais com glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut e variedades híbridas)	Não	Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, caju, 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. Contaminações cruzadas acidentais não podem ser totalmente excluídas.

APTO PARA

Vegetarianos	Sim	Certificação Kosher	Não
Veganos	Sim	Certificação Halal	Não
Lacto-vegetarianos	Sim	Comércio Justo	Não
Certificação NOP	Não		

EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

Embalado em sacos de plástico dentro de uma caixa de cartão de 12,5 kg (5 x 2,5 kg). Conservar em local fresco, seco e escuro. Temperatura recomendada inferior a 8 °C.

VIDA ÚTIL

O produto mantém as suas propriedades durante 12 meses após a produção, na embalagem original fechada.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

PARÂMETRO ANALÍTICO	VALOR
TEOR DE ÁGUA	10-13%
ATIVIDADE DA ÁGUA	< 0,65
METAIS PESADOS	De acordo com a legislação europeia
MICOTOXINAS	De acordo com a legislação europeia
PESTICIDAS	De acordo com a legislação europeia
IMPUREZAS - pedras, outras sementes, parasitas	-

* 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.

OUTROS

DATA DE EDIÇÃO	23/02/2018	DATA DE REVISÃO	20/09/2024
VERSÃO	00		

Este produto está em conformidade com o Regulamento (UE) 2018/848 e posteriores disposições e alterações. 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. A informação sobre alergénios baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores, não sendo possível excluir totalmente contaminações cruzadas. Como não é possível prever ou controlar todas as condições em que esta informação e o produto serão utilizados, 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.