

FOLHAS DE ESPINAFRES (PORÇÕES)

INGREDIENTES: ESPINAFRES (Spinacia Oleracea L. – Eagle, Puma, Falcon, Alouette, Boa) 100%.

CARACTERÍSTICAS: Ultracongelado, branqueado

CALIBRE: ± 50g (80%).

VALIDADE: 30 meses após a data de congelação.

ORIGEM: UE

SEGURANÇA ALIMENTAR

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

OGM	Não
Aditivos	Não
Irradiação	Não
Resíduos, metais pesados e nitratos	De acordo com regulamentos UE
Resíduos de pesticidas	De acordo com directivas e regulamentos UE



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	BRANQUEADO		MISTURAS / NÃO BRANQUEADO	
	m/g	M/g	m/g	M/g
Microorganismos a 30°C	≤5x10 ⁵	≤1,5x10 ⁶	≤1,5x10 ⁶	≤4,5x10 ⁶
Coliformes totais a 30°C	≤1.000	≤3.000	≤3.000	≤9.000
Coliformes termo-tolerantes a 44°C	≤20	≤100	≤20	≤100
E-coli a 44°C	≤10	≤100	≤10	≤100
Staphilococcus aureus	≤10	≤100	≤10	≤100
Leveduras	≤1.000	≤3.000	≤2.000	≤6.000
Bolores	≤500	≤1.500	≤1.500	≤4.500
Salmonela	Ausência/25g	Ausência/25g	Ausência/25g	Ausência/25g
Listéria monocytogenes	Ausência/25g	≤10/g	Ausência/25g	≤10/g

TOLERÂNCIAS E DEFEITOS (por 1000g)

Material estranho / externo	Ausência
Material vegetal externa	2 pcs
Poluição mineral	0,1 %
Descoloração (folhas castanhas/amarelas)	3 %
Restos de raízes	1 pc
Folhas imaturas	2 pcs
Caules soltos	5 pcs

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (por 100g)

Energia	92KJ / 22 Kcal
Lípidos	<0,5 g
dos quais saturados	0,0 g
Hidratos de Carbono	<0,5 g
dos quais açúcares	<0,5 g
Fibras	2,2 g
Proteínas	3,1 g
Sal	0,05 g

CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Conservar a -18°C

Não congelar após descongelação.

O produto deve ser sujeito a cozedura antes de ser consumido.

Preparar sem descongelar, como vegetais frescos, com tempo de cozedura reduzido. Utilizar sal e especiarias a gosto.

Conservação

No Frigorífico: 1 dia

No congelador: sem estrelas: 3 dias

* -6°C - 1 semana

** -12°C - 1 mês

*** |**** -18°C Até à data de validade impressa na rotulagem .

Aprovado por DQSA:

Frj.RP.27/1

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

EMBALAMENTO:

Primária – Saco plástico pré-impresso em LDPE-COEX

Secundária – Cartão canelado branco

Todas as embalagens cumprem os requisitos para o contacto com os alimentos

PALETIZAÇÃO

Caixas/paleta (caixas/fiada X fiadas/paleta)

63 caixas (9 x 7)

INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNEOS

Regulamento 1169/2011 (anexo II)	Presença no produto	Presença na fábrica de produção	Possibilidade de contaminação cruzada
Cereais com glúten e produtos derivados	Ausente	Ausente	Não
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	Ausente	Ausente	Não
Ovo e produtos à base de ovos	Ausente	Ausente	Não
Peixe e produtos à base de peixe	Ausente	Ausente	Não
Amendoins e produtos à base de amendoins	Ausente	Ausente	Não
Soja e produtos à base de soja	Ausente	Ausente	Não
Leite e produtos à base de leite	Ausente	Ausente	Não
Frutos de casca rija e produtos à base desses frutos	Ausente	Ausente	Não
Aipo e produtos à base de aipo	Ausente	Presente	Probabilidade de contaminação cruzada eliminada por rigorosos processos de limpeza
Mostarda e produtos à base de mostarda	Ausente	Ausente	Não
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	Ausente	Ausente	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l (SO ₂)	Ausente	Ausente	Não
Tremoço e produtos à base de tremoço	Ausente	Ausente	Não
Moluscos e produtos à base de moluscos	Ausente	Ausente	Não

Aprovado por DQSA:

Frj.RP.27/1