

	Grelos ultracongelados (SDK011)		F3.X.VDA.00408 Revisão: 001
AQ_VDA_GRUPO	Elaborada: 14/09/2006	Modificada: 14/09/2006	PÁGINA 1 / 3

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

HP	JDE PFC+	DENOMINAÇÃO COMERCIAL	DENOMINAÇÃO LEGAL
SDK011	DNA001 34013	Grelos ultracongelados	Grelos

Tratamento térmico: Branqueamento

Origem de transformação: Europa

Código Sanitário: Sem objecto

Mercado: Espanha, Portugal

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

As porções de grelos ultracongelados são preparadas a partir de folhas jovens, tenras e frescas de grelos de variedades de *Brassica napus L.*

Ingredientes: Grelos.

DLUO: Ano de fabricação + 2 anos	T°C de armazenamento: -18°C
DMGRE (Data mínima de garantia à recepção): 6 meses	

ALERGÉNIOS	PRESENÇA	
	Não	Sim
Amendoim	X	
Trigo + Glúten	X	
Aipo	X	
Crustáceos e conquilhas	X	
Frutos secos	X	
Sementes de sésamo	X	
Leite	X	
Mostarda	X	
Ovo	X	
Peixe	X	
Soja	X	
Sulfito (> 10ppm)	X	

(*) Os grelos ultracongelados são fabricados em ateliers que podem utilizar ingredientes contendo: Amendoim, Trigo /Glúten, Aipo, Crustáceos e conquilhas, Frutos secos, Sementes de sésamo, Leite, Mostarda, Ovo, Peixe, Soja, Sulfito e/ou seus derivados.
Não podemos consequentemente garantir a ausência de vestígios destes alergénios.

Garantia OGM: Está isento de toda a matéria-prima OGM e de qualquer derivado de matérias-primas OGM.

	Grelos ultracongelados (SDK011)		F3.X.VDA.00408 Revisão: 001
AQ_VDA_GRUPO	Elaborada: 14/09/2006	Modificada: 14/09/2006	PÁGINA 2 / 3

Garantia Ionização: Não foi sujeito a nenhum tratamento ionizante em nenhum estado do seu fabrico e não contém nenhuma matéria-prima que tenha sido sujeita a nenhum tratamento ionizante no decorrer da sua fabrico.

CONDICIONAMENTO

Peso líquido: 1000g

Material da embalagem: polietileno

Condição de utilização e de manutenção: manipular com precaução

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Valores médios por 100g :		SDK011
Proteínas (g)		2,1
Hidratos de carbono (g)		0,8
Lípidos (g)		0,3
Valores energéticos	Kcal	14
	kJ	60

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Modo de preparação (determinação das características gustativas abaixo indicadas):

Cozedura no forno a vapor, sem descongelar previamente, durante 25 minutos com sal em tabuleiro perfurado.

Aspecto: Característico, verde. Folhas íntegras.

Textura: Tenro, não fibrosa.

Sabor: Ligeiramente amargo.

Definições/Tolerâncias dos critérios defeito:

Critério	Definição	Tolerância	
1. Corpos estranhos	De origem mineral, animal ou orgânica.	Ausência	Em número para 1kg
2. Matérias vegetais estranhas	Qualquer matéria vegetal que não pertença à planta.	2	Em número para 400g
3. Manchas	Folhas ou pedaços de folhas descoloradas, manchadas ou necrosada de qualquer origem	5	Em % para 400g

	Grelos ultracongelados (SDK011)		F3.X.VDA.00408 Revisão: 001
AQ_VDA_GRUPO	Elaborada: 14/09/2006	Modificada: 14/09/2006	PÁGINA 3 / 3

NORMAS MICROBIOLÓGICAS

→ Critérios de pilotagem

CRITÉRIOS		TEOR EM MICRO-ORGANISMOS em número por grama de produto		Documentos de referência
		m*	M*	
Linha directriz	G.A.M	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	NF V 08-051 Jan. 99
	E. COLI	≤ 10	≤ 100	NF V 08-053 Nov. 99

G.A.M.: Germes aeróbios mesófilos

E. coli: Escherichia coli

→ Critérios de controlo

CRITÉRIOS		TEOR EM MICRO-ORGANISMOS em número por grama de produto	Documentos de referência
Especificação imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	XP V 08-057 Jan. 04
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Abs / 0.01g = Presença < 100/g	Xp v 08-062 Out. 00

*m = o critério microbiológico cujo valor é determinado por um micro-organismo dado.

M = o limiar de aceitabilidade além do qual o lote não é satisfatório.

DADOS DE FABRICAÇÃO

Colheita, recepção / aceitação, lavagem, selecção, branqueamento, enformar, ultracongelação, armazenamento a granel, serragem, pesagem/ensaue, embalagem / marcação, armazenamento, expedição.

Ver igualmente a ficha do processo ultracongelação (F3.X.VDA.00106).

CONSERVAÇÃO

Em câmara fria refrigerada ou frigorífico (0 a +4°C): 24h

Em câmara fria congelada ou congelador (-18°): vários meses respeitando a DLU que figura na embalagem.

Não voltar a congelar após descongelação.