



TÍTULO
ESPECIFICAÇÃO DE MILHO DOCE
ULTRACONGELADO GELCAMPO
(embalagem de 2500g)

REVISÃO
7

CÓD. DE
ESP.
01.470106

DATA
JAN.12

PÁGINA
1/4

DESCRIÇÃO: Produto preparado a partir das cultivares de *Zea mays*, proveniente de sementes não transgênicas. Os grãos deverão apresentar-se frescos, limpos, são, inteiros, no estado de maturação industrial, removidos da maçaroca, lavados, branqueados, arrefecidos, escorridos e submetidos a um processo de ultracongelamento, de forma a manter as características organolépticas do produto original.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E ORGANOLÉPTICAS: O milho ultracongelado deve apresentar-se:

Limpo; isento de areia ou terra e de matérias estranhas de origem vegetal ou animal;

São: praticamente isento de danos provocados por insectos ou doenças;

Branqueado: peroxidase negativa;

Com características varietais similares;

E ainda com:

Boa textura, boa cor (amarela, uniforme e brilhante, característica da variedade), bom aroma e sabor *sui-generis*.

São admitidos os seguintes defeitos:

Tolerância 250g

M.E <0 Unidade

M.V.E ≤1 Unidade

Defeito de cor ≤5 Unidades

Danificados/Partidos ≤10%

Descrição dos defeitos:

M.E. – Qualquer matéria não proveniente do milho e que torne o produto inaceitável, tal como insectos ou partes destes, madeiras, pedras, metal, bagas tóxicas, etc.;

M.V.E. – Material vegetal proveniente do milho tal como restos de maçaroca ou folhas;

Defeito de cor – zonas descoloradas ou manchadas

Danificados/Partidos – Grãos com menos de 50% do seu volume, cortados durante o processo ou esmagados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Número de colónias de *E.coli* ≤10³ u.f.c./g

Pesquisa de *Salmonella* Ausente em 25g

Pesquisa de *Listeria monocytogenes* ≤10² u.f.c./g

Nota: Segundo amostragem referida no Regulamento 2073/2005 de 15 de Novembro.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:

Valor médio por 100g

Valor energético 331,2KJ/78,7Kcal

Proteínas 2,9g

Hidratos de carbono 12,2g

Dos quais açúcar 5,52g

Lípidos 1,3g

Dos quais saturados 0,3g

Fibra alimentar 3,3g

Sódio 0,0g

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

- Resíduos dos pesticidas, metais pesados e aditivos alimentares, dentro dos respectivos LMA, de acordo com a legislação em vigor;
- Livre de OGM;
- Livre de Irradiação.



TÍTULO
ESPECIFICAÇÃO DE MILHO DOCE
ULTRACONGELADO GELCAMPO
(embalagem de 2500g)

REVISÃO
7

CÓD. DE
ESP.
01.470106

DATA
JAN.12

PÁGINA
2/4

ALERGENOS:

Descrição

Ausência

Presença

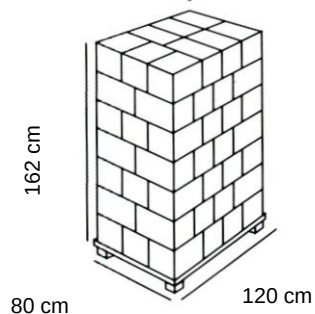
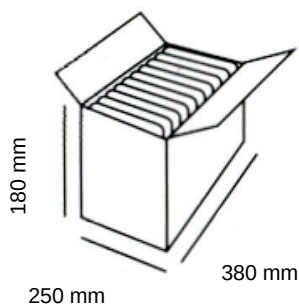
Cereais que contêm gluten
Crustaceos e produtos à base de crustaceos
Ovos e produtos à base de ovos
Peixe e produtos à base de peixe
Amendoins e produtos à base de amendoins
Soja e produtos à base de soja
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)
Frutos de casca rija e produtos à base de frutos de casca rija
Aipos e produtos à base de aipos
Mostarda e produtos à base de mostarda
Sementes de sésamos e produtos à base de sementes de sésamo
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/Kg ou 10mg/L expressos em SO₂
Tremoço e produtos à base de tremoço
Moluscos e produtos à base de moluscos

X
X
X
X
X
X
X
X
X
X
X
X
X
X
X

EMBALAGEM: O produto é comercializado em saquetas de polietileno contendo 2500g (+/- 1,5% de tolerância). As saquetas são embaladas numa caixa de cartão canelado. O acondicionamento das caixas é feito em Europaleta ou palete tipo EURO, que no final é envolvida com filme estirável (ver instrução de paletização IT018). Todo o material utilizado na embalagem, deverá ser inócuo, reciclável e ter impresso o símbolo ponto verde.

4 x 2500g

810Kg (9 cxs. base x 9 cxs. altura)





TÍTULO
ESPECIFICAÇÃO DE MILHO DOCE
ULTRACONGELADO GELCAMPO
(embalagem de 2500g)

REVISÃO
7

CÓD. DE
ESP.
01.470106

DATA
JAN.12

PÁGINA
3/4

CODIFICAÇÃO: Todas as **saquetas** são codificadas com o número de lote. O lote é constituído por 4 dígitos como demonstra o exemplo:

Inicial de lote **L** : **Y DDD**
L: 2 012



Y = Ano: 2012 = 2

DDD = Dia do ano da embalagem: 12 de Janeiro de 2012 = 012

Para além do lote acrescenta-se também a hora de produção.

Juntamente com o lote acrescenta-se a data de validade. É considerado com a validade expirada todo o produto que ultrapasse os 24 meses da data de embalagem.

Validade: **Janeiro 2014** ou **01/2014**

CÓDIGO DE BARRAS	SAQUETA	CAIXA
	5602003110042	45602003110040

As **caixas** serão identificadas exteriormente com uma etiqueta. Esta deverá conter obrigatoriamente:

Embalado por/Produced by/Produit par: GELCAMPO, S.A. Portugal	
Milho doce 4x2500g/ Sweet Corn/ Maïs Doux	
GTIN: 4 560200311004	Marca/Brand/Marque: Gelcampo
Quantidade/Quantity/Quantité: 2500 g x 4 und./units/unités	
Peso Líquido Caixa/ Net weight/ Poids Net: 10 kg	Lote/Lot: 2012
Validade/BBE/Validé: 01-2014	Manter a/Keep at/Mantenir à: -18°C
Produto Ultracongelado/Frozen Product/Produit Surgelé	
(01)45602003110040(15)140131(3102)001000(10)2012	
(30)4	

As **paletes** serão identificadas exteriormente com uma etiqueta, tal como demonstra o exemplo:

I. F. T.	Comércio Internacional Alimentar, S.A.	
	PORTUGAL	
Milho doce 4x2500g/ Sweet Corn/ Maïs Doux		
Lote: 2012	Qtd: 81 cxs/pal	Peso Líquido: 810 kg
Validade: 01-2014	Marca: Gelcampo	
(00)356074100000606479		

Nota: Para além desta informação poderá acrescentar-se o código de barras na caixa e (ou) palete segundo a codificação UCC/EAN128.

 	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO DE MILHO DOCE ULTRACONGELADO GELCAMPO (embalagem de 2500g)	REVISÃO 7	CÓD. DE ESP. 01.470106
		DATA JAN.12	PÁGINA 4/4

EMBALAGEM E LETRING: Embalagem de polietileno de baixa densidade, própria para o contacto com produtos alimentares ultracongelados:



MODO DE CONSERVAÇÃO:

Frigorífico: 1 dia

Congelador:

Sem estrelas: 3 dias

*: 1 semana

**: 1 mês

/: até à data indicada.

Não voltar a congelar depois de descongelado.

MODO DE PREPARAÇÃO:

Utilizar como produto fresco, reduzindo o tempo de preparação.

CONDIÇÕES CONTRATUAIS OU DE FORNECIMENTO:

É considerado produto não conforme todo aquele que não cumpra os requisitos aqui especificados, considerando-se para este efeito, rejeitado, até a não conformidade ser reparada.

OBSERVAÇÕES: O transporte, manuseamento e armazenagem deverá ser efectuado, de modo a garantir que o produto permaneça a uma temperatura igual ou inferior a - 18º C.

ANEXOS:

- Instrução de trabalho de manuseamento e armazenagem IT017;
- Instrução de trabalho de paletização IT018;
- Instrução de trabalho de transporte IT019;
- Código de Boas Práticas IT020;
- Boletim de análise à recepção e transformação - 017.

REFERENCIAS NORMATIVAS/LEGISLATIVAS:

- Especificação do fornecedor de matéria-prima.