

COUVE-FLOR

INGREDIENTES: COUVE-FLOR (Brassica oleracea L., Botrylis L. – Balboa, Moby Dick, Octopus, Seoul) 100%.

CARACTERÍSTICAS: Ultracongelada, IQF e branqueado

CALIBRE: 30-60mm (max. 20% <30 e >60mm).

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	$\leq 5 \times 10^5$	$\leq 1,5 \times 10^6$	$\leq 1,5 \times 10^6$	$\leq 4,5 \times 10^6$
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	$\leq 10/g$	Ausência/25g	$\leq 10/g$

TOLERÂNCIAS E DEFEITOS (por 1000g)

Material estranho / externo	Ausência
Material vegetal externa	Ausência
Material vegetal estranha	3%
Descoloração ligeira > diâmetro inferior	8%
Descoloração escura > 1/3 diâmetro superior	7%
Manchas (3-10 mm)	4%
Manchas (>10 mm)	1%
Danificadas ou não compactas	15%
Soltas e hastes longas	12%

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (por 100g)

Energia	85KJ / 20 Kcal
Lípidos	<0,5 g
dos quais saturados	0,0 g
Hidratos de Carbono	1,7 g
dos quais açucares	1,6 g
Fibras	1,8 g
Proteínas	1,8 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-impreso 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)

45 caixas (9 x 5)

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