

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Versão: 04
Data: 28-09-2020
Página: 1/3
Referência: I047

PRODUTO	
Denominação de Venda	Miolo de Amêndoa sem Pele Palitada
Nomenclatura Binomial	Prunus dulcis
Origem	Portugal, Espanha, EUA e Austrália
Categoria	I
Calibre	S/ Calibre
Variedade	Família Comuna: Ferragnês, Ferraduel, Marinada, Penta, Lauranne, Belona, Makako e outras susceptíveis de se denominarem da Família Comuna
Propriedades	Cor: branco marfim
	Sabor e Cheiro: fresco e característico da amêndoa natural, livre de cheiros e sabores estranhos, nomeadamente de ranço
	Textura: firme e compacta
Validade	12 meses
Embalagem / Apresentação	Embalagem de filme laminado de 1 kg. Caixa de cartão de 10 kg, com 10 embalagens de 1 kg. Palete (0,80*1,20 m), com 60 caixas de 10 kg, envolvida por filme estirável transparente.
	Caixa de cartão de 10 kg, revestida no seu interior em saco de polietileno azul. Palete (0,80*1,20 m), com 60 caixas de 10 kg, envolvida por filme estirável transparente.
Informação da Rotulagem	Produto Variedade Calibre

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Versão: 04
Data: 28-09-2020
Página: 2/3
Referência: I047

	Origem Lote Data de embalagem Consumir de preferência antes de Peso líquido Informação sobre condições de conservação Identificação do fornecedor Indicação de produto alergénico
<i>Critérios de Qualidade</i>	Tamanho: comprimento entre 15 e 25 mm / largura entre 3 e 5 mm Ausência de casca rija Ausência de pele Ausência de Insectos vivos ou mortos Ausência de bolores
<i>Declaração</i>	Pertence à lista de Alergénicos. Ausência de OGMs. Ausência de Ionização. Ausência de risco de Contaminação Cruzada.
<i>Temperatura de Conservação e Transporte</i>	Em lugar fresco, seco e ventilado. Temperatura óptima entre 4 e 10 °C. Humidade relativa no máximo a 65%. Evitar a exposição à luz solar. Evitar alterações bruscas de temperatura.
<i>Grupos Alvo</i>	Produto alergénico - pode ser consumido pelo público em geral, incluindo grupos de risco (crianças, idosos, grávidas e imunodeprimidos), desde que não possuam intolerância a frutos secos - nomeadamente amêndoa.
<i>Utilização Prevista</i>	Consumo em fresco ou após confeção. Indústria alimentar – processamento e/ou embalagem e incorporações culinárias.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Versão: 04
Data: 28-09-2020
Página: 3/3
Referência: I047

<i>Época de Comercialização</i>	Todo o ano
<i>Legislação Aplicável</i>	Regulamento (CE) 178/2002 e suas alterações Regulamento (CE) 852/2004 e suas alterações Regulamento (CE) 2073/2005 e suas alterações Regulamento (UE) 2023/915 e suas alterações Regulamento (CE) 396/2005 e suas alterações Regulamento (UE) 1169/2011 e suas alterações Regulamento (UE) 10/2011 e suas alterações Regulamento (CE) 1935/2004 e suas alterações Decreto-Lei 306/2007 e suas alterações Decreto-Lei 69/2023 e suas alterações Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. Interpretação de resultados de ensaios microbiológicos em alimentos prontos para consumo e em superfícies do ambiente de preparação e distribuição alimentar: valores-guia. Lisboa: INSA IP, 2019