

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

**Nome :** Raimundo & Maia, Lda.

**Telefone :** 262 505 340

**Fax :** 262 597 522

**Morada :** Estrada de Chiqueda  
Apartado 6  
2461 601 Alcobaça – Portugal

**E-Mail :** ramaia@mail.telepac.pt

## 2. PRODUTO

**Nome comercial:** Grão de Bico

**Espécie ou variedade:** *Cicer arietinum* (L.)

**Marca:** Cister

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Grão de Bico

## 4. FORMULAÇÃO

<u>QUALITATIVA</u>	<u>QUANTITATIVA (%)</u>
Grão	100 %

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Parâmetro	Valores	Tipo de Teste
Cor	Amarelo Creme	Sensorial
Sabor	Característico, isento de sabores estranhos	Sensorial
Cheiro	Característico	Sensorial
Apresentação	Sãos, limpos, isentos de matérias estranhas, num estado que lhes permite suportar o manuseamento e o transporte de modo a assegurar a chegada ao destino em boas condições.	Sensorial

**6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS DO PRODUTO FINAL**

Parâmetro	Valores	Métodos
Calibre	230 a 240 bgos/100g	Pesagem
Peso Líquido	1000 g	Pesagem
Humidade	Max. 17%	NP 857
Matérias estranhas	1%	NP 3533
• Matéria mineral	Max. 0,25%	NP 3533
• Insectos mortos e fragmentos de insectos	Max. 0,20%	NP 3533
Grãos com defeitos graves	1%	NP 3533
Grãos com defeitos ligeiros	7%	NP 3533
Grãos típicos da espécie com a mesma coloração mas de outra cultivar	3%	NP 3533
Grãos com coloração diferente à excepção de grãos descoloridos	3%	NP 3533
Grãos descoloridos da mesma cultivar	10%	NP 3533

**7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (valores aprox.)**

	Por 100 g de Produto
Valor Energético	365 Kcal
Proteínas	18.7 g
Lípidos	5.9 g
Fibras	4.1 g
Açúcares Totais	4.9 g
Cálcio (Ca)	0.19 g
Fósforo (P)	0.34 g
Ferro (F)	5.3 mg
Sódio (Na)	24 mg
Hidratos de Carbono	59.3 g

## 8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos	Valores	Métodos
Não aplicável	---	---

## 9. CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

### Embalagens de 1000 g

Embalagem primária – Polipropileno com impressão, próprio para contacto com produto alimentar

#### ▪ Unidade de consumo (dimensões aprox.)

- Comprimento – 180 mm
- Altura – 65 mm
- Largura – 110 mm
- Peso Líquido – 1000 g

## 10. CONTROLO DE QUALIDADE

Controlo de qualidade da matéria-prima – 1 Amostra de ½ hora em ½ hora

Testemunho de produto acabado – 1 Amostra por lote

## 11. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

Não Aplicável

## 12. LISTA DE INGERDIENTES ALERGÉNEOS

Este produto não faz parte da lista de alimentos alergéneos segundo o D.L. 126/2005 de 5 de Agosto

### 13. OUTRAS INFORMAÇÕES

**Prazo de validade :** 1 ano

**Data de validade :** Mês e Ano (Ex: **05-11**; Maio 2011)

**Codificação do Lote :** L - XXX/Y (Ex: L - **023/5**)

**XXX** - Indica o numero do lote

**Y** - Indica o número da linha de embalagem

**Quantidades Nominais :** 1000 g  $\pm$ 9 g

**Controlo Metrológico :** Símbolo “e”

**Condições de conservação :** Conservar em local seco e fresco.

Não expor directamente à luz solar

**Modo de preparação :** Tempo de remolho 12 a 16 Horas

Tempo de cozedura em panela de pressão: 30 a 40 minutos

**Conservantes:** Não contém conservantes

---