

1. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Nome : Raimundo & Maia, Lda.

Telefone : 262 505 340

Fax : 262 597 522

Morada : Estrada de Chiqueda

E-Mail : ramaia@mail.telepac.pt

Apartado 6

2461 601 Alcobaca – Portugal

2. PRODUTO

Nome comercial: Feijão Catarino

Espécie ou variedade: *Phaseolus vulgaris* (L)

Marca: Cister

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Feijão Catarino

4. FORMULAÇÃO

<u>QUALITATIVA</u>	<u>QUANTITATIVA (%)</u>
Feijão Catarino	100 %

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Parâmetro	Valores	Tipo de Teste
Cor	Perdominantemente creme, raiado de vermelho	Sensorial
Sabor	Característico, isento de sabores estranhos	Sensorial
Cheiro	Característico, isento de sabores estranhos	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	210 a 220 bgos/100g	Pesagem
Peso Líquido	1000 g	Pesagem
Humidade	max. 17%	NP 857
Matérias estranhas	1%	NP 3533
• Insectos mortos e fragmentos de insectos	max. 0,25%	NP 3533
• Matéria mineral	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	343 Kcal
Proteínas	23.0 g
Lípidos	2.7 g
Fibras	3.6 g
Açúcares Totais	4.3 g
Cálcio (Ca)	0.22 g
Fósforo (P)	0.43 g
Ferro (F)	7.6 mg
Sódio (Na)	11 mg
Hidratos de Carbono	56.7 g

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	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
