

Identificação do Fabricante

Manufacturer Identification/Identification du Fabricant

Nome | Name | Nom: AgroAguiar Agroindústria, S.A.
Morada | address | adresse: Zona Industrial de Sabroso, Rua
Jaime do Anjos – 5450-371 Vila Pouca de Aguiar-PT

Telefone | Phone | Téléphone: +351259468032
Fax: +351259100125
Email: geral@agroaguiar.pt

Denominação do produto: Abobora Ultracongelada (em cubos)

Product Name: Deep-frozen pumpkin (into cubes)

Nom du Produit: potiron surgelée (en cubes)

Nome Científico: *Cucurbita* spp

Scientific Name: *Cucurbita* spp

Denomination scientifique: *Cucurbita* spp

Marca | Brand | Marque: AgroAguiar

Ingredientes: Abobora. Sem corantes nem conservantes

Ingredients: Pumpking. Free from colouring and preservatives.

Ingredients: Potiron. Sans colorants ni conservateurs

Origem | Origin | Origine: Portugal / EU (UE)

Categorias Comerciais : I

Commercial Categories : I

Commercialles : I



Características organoléticas

| Organoleptic Characteristics | Caractéristiques organoleptiques

Cor: Laranja
Colour: Orange
Couleur: Orange

Sabor: Isento de odores/ sabores estranhos
Flavour: Free from off flavours
Saveur: Exempts d'odeurs et/ ou étranges

Forma : Em cubos (10mm³)
Form : Into cubes (10mm³)
Forme : En cubes (10mm³)

Características Químicas

| chemical characteristic | Spécificités chimiques

Pesticidas: Parâmetros inferiores ao limite de quantificação estabelecido pelo Regulamento 396/2005

Pesticides: Parameters below the limit of quantification established by Regulation 396/2005

Pesticides: Paramètres inférieurs au limite de quantification établi par le règlement 396/2005

Metais pesados: Parâmetros inferiores ao limite de quantificação estabelecido no Regulamento 1881/2006

Heavy metals: Parameters lower than the quantification limit established in Regulation 1881/2006

Métaux lourds: Paramètres inférieurs au limite de quantification prévu par le règlement 1881/2006

OGM: produto livre de organismos geneticamente modificados;
GMO: product free from GMO
OGM: produit libre OGM

Ionização: não
Ionization: no
Ionisation: non

Alergénios: Produto sem alergénios
Allergens: product free from allergens
Allergènes: produit sans allergène

Aditivos: produto sem aditivos
Additives: product free from additives
Additifs: produit sans additifs

Características Nutricionais

| Nutritional characteristics | Caractéristiques nutritionnelles

Tabela Nutricional Nutrition declaration Déclaration nutritionnelle	Energia/ Energy / Énergie (KJ)	Energia/ Energy / Énergie (Kcal)	Lípidos/ Lipids / Lipides	Dos quais: ácidos gordos saturados/ Of which: saturated fatty acids / Desquels: acide gras saturés	Hidratos de Carbono/ Carbohydrates / Hydrates de carbone	Dos quais: Açúcares/ Of which: Sugars /Desquels: Sucres	Fibra/ Fiber / Fibre	Proteínas/ Protein / Protéines	Sal/ Salt / Sel **
	109kJ	26kcal	0,1g	<0,1 g	6,5 g	1,4g	0,7 g	1,0 g	1,0mg
% DR* por 100g	1,1%		0%	0%	2,8%	1,5%	-	1,7%	0%

*DR - Dose de Referência para um adulto médio (8400kJ - 2000kcal) Reference dose for an adult/ dose de reference pour un adult

** deve-se à presença de sódio naturalmente presente)/ (because of the presence of naturally occurring sodium) / (à cause de la présence de sodium d'origine naturelle)

Características Microbiológicas

| microbiological characteristic | Spécificités microbiologiques

Mesófilos aeróbios Totais Aerobic Plate Count Bactéries mésophiles aérobies	1.5x10 ⁵ ufc/g
E.coli	10 ² ufc/g
Coliformes Coliforms Coliformes	3 x 10 ³ ufc/g
Salmonella spp.	ausente em 25 g
Bolores Moulds Moisissures	1.5 x 10 ³ ufc/g
Leveduras yeasts levures	3 x 10 ³ ufc/g
Listeria monocytogenes	10 ² /25 g
Enterobacteriaceae	10 ³ ufc/g
Staphylococcus aureus	10 ² ufc/g

Tolerâncias de Qualidade

| Quality tolerances | Des tolérances de qualité

Aglomerados Solid clumps Agglomérer	6%
Cubos <4mm dices < 4mm cube <4mm	3%
Cubos >10x10mm dices >10x10mm cube >10x10mm	1%
Vestígios de pele Peal remnants trace d'écorce	1%
Com partes verdes with green parts avec des pièces vertes	2%
Cubos deteriorados spoiled détérioré	0.1%
Presença de corpos estranhos de origem vegetal (Endógenos) Presence of endogenous foreign bodies Présence de corps étranges endogènes	0.04%
Presença de corpos estranhos de origem não vegetal (Exógenos) (solo, cabelos, plástico, papel) Presence of exogenous foreign bodies (plastic, soil, hair, paper) Présence de corps étranges exogènes (terre, plastic, cheveux, papier)	0%

Características da Embalagem

| Product Features | Caractéristiques de l'emballage

O embalamento de 20Kg é feito em sacos de polietileno de baixa densidade e o acondicionamento dos sacos é feito em palete, que no final é envolvida com filme estirável.

No caso de o embalamento ser feito em pequenas unidades o produto é embalado num filme de polietileno de baixa densidade, as unidades são colocadas em caixas de cartão, que depois são colocadas numa palete e no final envolvido em filme estirável.

The packaging of 20 kg is made in low density polyethylene bags and the bags are packed in a pallet, which is wrapped in stretchable film.

If the packaging is made in small units the product is packed in a low density polyethylene film, the units are placed in cardboard boxes, which are then placed on a pallet and the end wrapped in stretchable film.

L'emballage de 20Kg est fait de sacs de polyéthylène basse densité empilés sur un palette enveloppé avec film étirable.

En cas d'emballage en petites unités, le produit est emballé avec filme de polyéthylène bassa densité. Les unités sont placées dans des boîtes de carton placées sur une palette enveloppé avec film étirable.

Condições de Armazenamento e Transporte (Produto Ultracongelado)

| Storage and transport conditions (Deep-frozen Product) | Conditions de Stockage et transport (Produit Surgelée)

Temperatura recomendada de armazenamento : -18°C/-20°C

Recommended storage temperature: -18°C/ -20°C

Température de stockage recommandé: -18° C/ -20°C

Temperatura recomendada de transporte : -18°C/-20°C

Recommended transport temperature: -18°C/ -20°C

Température de transport recommandé: -18°C/ -20°C

Recomendações de manuseamento : Evitar choques mecânicos violentos e não voltar a congelar após descongelação.

Handling recommended: Avoid mechanical shock and do not refreeze.

Recommandations de manipulation: Éviter les chocs mécaniques et ne pas recongeler après décongélation.

Outras Informações

| Other information | D'autres renseignements

Utilização recomendada : Produto de consumo generalizado por todos os grupos de população.

Use recommendations: Product of general consumption by all population groups.

Utilisation recommandé: Produit d'utilisation généralisée par tous les groups de population.

Modo de Preparação: Para preparação a quente, utilize sem descongelar; para preparação a frio deixar descongelar em área refrigerada.

Method of preparation: For hot preparation, use without thawing; for cold preparation to thaw in refrigerated area.

Préparation : Pour préparation à chaud utiliser sans décongeler ; pour préparation à froid laisser décongeler en zone réfrigérée.

Informação contida no Rótulo : Identificação do produto/Peso Líquido/Origem/Lote/Calibre/Categoria/Variedade/Validade/Tabela nutricional

A rotulagem é feita segundo o Decreto-Lei 1169/2011

Information in the label: Product ID/net weight/Origin/Lot/ Caliber/Category/Variety/shelf life/Nutritional table

The labeling is made according to Decree-Law 1169/2011

Information contenu dans l'étiquette: Identification du produit/poids net/Origine/Lot/Calibre/Catégorie/Variété/Validité/Tableau nutritionnel

L'étiquetage est faite en vertu du décret-loi 1169/2011

Consumir de preferência antes do fim de : 24 meses

Best Before: 24 Months

Consommer de preference avant de: 24 mois

Informação Logística

| Logistics information | logistique de l'information

Peso Líq. (Uni) Net Weight (unit) Poids Liq. (uni)	Embalagem* Packaging Emballag			Unid/caixa Unit/box Unit/boîte	Código de Barras Barcode Code Barre	Caixas ou sacos/ Paleta Boxes or bags / pallet Boîtes ou sacs/ Paleta	Peso da Paleta Pallet Weight Poids Paleta
	Primária Primary Primaire	Secundária Secondary Secondaire	Terciária Tertiary Tertiaire				
20 Kg	Sacos de Polietileno de Baixa Densidade	Paletes 1200 x 1000	Não aplicável	-----	EAN 5602013287192	5 (base) x 10 (altura) =50 sacos	1000Kg
	Low density polyethylene bags	Paletes 1200 x 800	not applicable				
	Sac de polyéthylène de basse densité	Paletes 1200 x 1000	Non applicable				
10Kg	Filme de Polietileno de alta Densidade	Caixa de Cartão	Paletes 1200 x 800	1uni ITF 15602013287106	EAN 5602013287109	8(base)x8(altura) =64 caixas	640Kg
	high density polyethylene film	Cardboard box	Pallet 1200 x 800				
	Film de polyéthylène de hautdensité	Boîte de carton	Palettes 1200 x 800				
1Kg	Filme de Polietileno de Baixa Densidade	Caixa de Cartão	Paletes 1200 x 800	7uni ITF 75602013287115	EAN 5602013287116	8(base)x8(altura) =64 caixas	448Kg
	Low density polyethylene film	Cardboard box	Pallet 1200 x 800				
	Film de polyéthylène de basse densité	Boîte de carton	Palettes 1200 x 800				

*Pode variar segundo as exigências dos clientes / May vary depending on the customer's demands / Peut varier selon les exigences du client.

Características das caixas

| Characteristics of boxes | caractéristiques des boîtes

Medidas da caixa: 390x285x196mm

Measurements of the box: 390x285x196mm

Mesures de la catégorie : 390x285x196mm

Tipo de cartão: Cartão kraft castanho parafinado com duplo canelado

Card type: Kraft carton brown double layered with paraffin

Type de carton: Carton kraft marron ondulé double avec paraffine

Época de Comercialização

| Selling Season | Époque de Commercialisation

JAN JAN JAN	FEV FEV FEV	MAR MAR MAR	ABR APR AVR	MAI MAY MAI	JUN JUN JUI	JUL JUL JUI	AGO ^{AUG} AOÛ	SET SEP SEP	OUT OCT OCT	NOV NOV NOV	DEZ DEC DEC
											