

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: Mix de Frutos Vermelhos Ultracongelados

Product Name: Deep-frozen red fruits mix

Nom du Produit: Mix de fruits rouges surgelés

Marca | Brand | Marque: Agroaguiar

Ingredientes: Morango (≈17%), Framboesa (≈17%), Amora (≈17%), Groselha Vermelha (≈17%), Groselha Preta (≈17%) e Mirtilo (≈15%). Sem corantes nem conservantes

Ingredients: Strawberry (≈17%), Raspberry (≈17%), Blackberry (≈17%), Redcurrant (≈17%), Blackcurrant (≈17%) and Blueberry (≈25%). Free from colouring and preservatives.

Ingredients: Fraise (≈17%), Framboise (≈17%), Mûre (≈17%), Groseille rouge (≈17%), Groseille noir (≈17%) et Myrtille (≈15%). Sans colorants ni conservateurs.



Origem | Origin | Origine: Portugal

Categorias Comerciais : I

Commercial Categories : I

Commercialles : I

Características físicas do produto

| Physical Features | caractéristiques nutritionnelles

Cor: Varia entre o vermelho a roxo

Colour: From red to purple

Couleur: Varie du rouge au violet

Sabor: Doce. Isento de odores/ sabores estranhos

Flavour: Sweet. Free from off flavours

Saveur: Doux. Exempts d'odeurs et/ ou étranges

Características de Qualidade

| Minimum requirements | Exigences minimales

Brix: 8° - 11°

Inteiros de aspeto fresco | Whole and fresh in appearance | Entiers et d'aspect frais

Sãos
| Healthy
| Sains
Isento de podridões e outras alterações que os tornem impróprios para consumo
free from rot or other damages that could make it unfit for consumption
Exempts de pourritures qui les rendent impropres à la consommation.

Limpos
| Clean
| Propres
Isentos de terras e outras matérias estranhas. Isentos de ataques de pragas e parasitas e de humidades exteriores anormais. Ausência de corpos estranhos de origem vegetal
free from dirt or other foreign matter. Free from damages and parasite attacks. Free from abnormal external moisture. Absence of foreign bodies of vegetal origin
sans terre et d'autres matières étrangères. Exempts d'attaques de parasites. Exempts d'humidité extérieure anormale. Absence de corps étrangers d'origine végétale

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

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 **
	197kJ	47kcal	0,3 g	0,0 g	9,7 g	9,7g	2,1 g	0,7 g	0,000 g
% DR* por 100g	1,9%		0%	0%	4,1%	10,3%	-	1,1%	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	≤1x10 ⁶ ufc/g
E.coli	≤ 100 ufc/g
Salmonella spp.	ausente em 25 g
Bolores Moulds Moisissures	<1 x 10 ² ufc/g
Leveduras yeasts levures	<1 x 10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes	ausente em 25 g
Enterobacteriaceae	< 500 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g

Tolerâncias de Qualidade

| Quality tolerances | Des tolérances de qualité

Bagas verdes com estado de maturação incompleto/ Green berries with incomplete maturation status/ Baies vertes avec maturité incomplète	1%
Bagas esmagadas/ Crushed berries/ Baies écrasées	1%
Bagas com pedúnculo/ Berries with peduncle/ Baies avec pédoncule	0%
Folhas/ Sheets/ Feuilles	1%
Talos/ Stems/tiges	1%
Agglomerado com número de frutos superior a 5 bagas/ Particleboard with fruit number greater than 5 berries/ Agglomérer avec un nombre plus élevé de fruits à 5 baies	1%
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 étrangers exogènes (terre, plastic, cheveux, papier):	0%

*Se a soma do defeito for superior a 3% este será rejeitado
If the sum of the defect of the product is higher to 3% he will be rejected
Si la some du produit est supérieure a 3% il sera rejeté

Características da Embalagem

| Product Features | Caractéristiques de l'emballage

O embalamento de 10Kg é feito em sacos de polietileno de baixa densidade que são colocados numa caixa de cartão, sendo depois colocados na 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 10 kg package is made of low density polyethylene bags which are placed in a carton and then placed on the pallet, which is then 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 10 Kg est fait de sacs en polyéthylène basse densité dans des boites en carton puis placées sur une palette enveloppée 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 os frutos sem descongelar; para preparação a frio deixar descongelar em área refrigerada.

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

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

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

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

Information in the label: Product ID/net weight/Origin/Lot/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/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 Emballage			Unid/caixa Unit/box Unit/boîte	Código de Barras Barcode Code Barre	Caixas ou sacos/ Paleta Boxes or bags / pallet Boîtes ou sacs/ Palette	Peso da Paleta Pallet Weight Poids Palette
	Primária Primary Primaire	Secundária Secondary Secondaire	Terciária Tertiary Tertiaire				
10Kg	Sacos de Polietileno de Baixa Densidade	Caixa de Cartão	Paletes 1200 x 800	-----	EAN 5602013286102	8 (base)x 8(altura) =64 caixas	640Kg
	Low density polyethylene bags	Cardboard box	Pallet 1200 x 800				
	Sac de polyéthylène de basse densité	Boîte de carton	Palettes 1200 x 800				
300g	Filme de Polietileno de Baixa Densidade	Caixa de Cartão	Paletes 1200 x 800	12uni ITF 75602013286132	EAN 5602013286133	9(base)x15(altura) =135 caixas	486Kg
	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
											