

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
COCO RALADO**

Cód. Interno: 1085727

Produto

Produto: Coco ralado

Origem do género alimentício: Embalado em Portugal

Condições do transporte e armazenamento: Temperatura ambiente (local fresco e seco)

Prazo de validade: 12 meses

Prazo validade após abertura: N.A.

Ingredientes (para o rótulo)

Ingredientes: Coco ralado (pode conter SULFITOS)

Origem ingrediente primário: Indonésia, Sri Lanka

Instruções de uso:

Produto pronto a consumir

Características organoléticas

Cor: Branco (natural)

Textura: Característica do produto

Cheiro e sabor: Característicos do produto, adocicado e agradável

Dimensões e Formatos

Código Interno	Peso Líquido/Peso Líquido Escorrido	Embalagem primária	Embalagem secundária	EAN 13	ITF 14
1080496	100g	Pacote plástico	Saco plástico (12 unidades)	5601254004964	25601254004968
1085727	200g	Pacote plástico	Caixa cartão (20 unidades)	5601254004971	65601254004973
1080010	1 kg	Pacote plástico	Saco plástico (6 unidades)	5601254000102	15601254000109
1081940	5 kg	Saco plástico	...	5601254019401	...

Sistema de codificação de lotes

Exemplo: 1001 – 1 último dígito do ano; 001 dia do ano (data juliana)

Público-alvo

Consumidor em geral, exceto pessoas alérgicas a sulfitos

**Informação Nutricional (valores aproximados por 100g de produto)**

Diversos conforme a origem:

SRI LANKA	Resultado
Energia	3079 kJ/ 746 Kcal
Lípidos	65g
dos quais saturados	57g
Hidratos de Carbono	23g
dos quais açúcares	7.3 g
Fibra	16.3 g
Proteínas	9g
Sal	0.09 g

INDONESIA	Resultado
Energia	2759 kJ/ 670 Kcal
Lípidos	64.5 g
dos quais saturados	57.2 g
Hidratos de Carbono	7.4 g
dos quais açúcares	7.4 g
Fibra	16.3 g
Proteínas	6.9 g
Sal	0 g

Características Microbiológicas

Teste	Valor normal e tolerância
Contagem total	Max 5000 ufc/g
Bolores e leveduras	Max 100 ufc/g
Enterobacteriaceae	Max 50 ufc/g
Coliformes	Max 10 ufc/g
Staphylococcus	Negativo
E. coli	negativo

**Características físico-químicas**

Teste	Valor normal e tolerância
Humidade	3.0% max
Gordura total	63.00 a 68.00 %
SO ₂	50 ppm max

Informação relativa a ingredientes potencialmente alergénios

Ingredientes	SIM	NÃO	Pode conter VESTÍGIOS
Cereais que contêm glúten, nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, <i>kamut</i> ou as suas estirpes hibridizadas, e produtos à base de cereais		X	
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		X	
Ovos e produtos à base de ovos		X	
Peixes e produtos à base de peixe		X	
Amendoins e produtos à base de amendoins		X	
Soja e produtos à base de soja		X	
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)		X	
Frutos de casca rija, ou seja, amêndoas, avelãs, nozes comuns, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistachios, nozes de macadâmia e do Queensland e produtos à base de frutos de casca rija		X	
Aipos e produtos à base de aipos		X	
Mostarda e produtos à base de mostarda		X	
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		X	
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO ₂			X
Tremoços e produtos à base de tremoço		X	
Moluscos e produtos à base de moluscos		X	

Informação relativa a ingredientes provenientes de organismos geneticamente modificados (OGM)

Libre de OGM

Elaborado por:
SANDRA CARREIRA

Data: 24/02/2021

Edição: 6