

MANGA ULTRACONGELADA
DEEP-FROZEN MANGO | MANGUE SUGELÉE
Denominação de Produto

| Product Name | Nom du Produit

Nome Científico | Scientific Name | Denomination scientifique *Mangifera indica*
Varietade (s) | Variety (s) | Variété (s) **Kent, Tommy**
Marca | Brand | Marque **AgroAguiar**
Controlo e Características

| Control and characteristics | Contrôle et Caractéristiques

Características Técnicas |

Technical characteristics | Caractéristiques techniques

Ingredientes | Ingredients | Ingrédients **Manga | Mango | Mangue**
Origem | Origin | Origine **Peru, Brasil, Espanha, Costa Rica**
Em cubos | Into cubes | En cubes |
 | 20x20mm | 25x25mm

Pedaços | Pieces | Pièces
Forma | Form | Forme
Corte irregular | Irregular cut | Coupe
 Irrégulière

Durabilidade | Durability | Durabilité ***24meses | months | mois**

*A partir da data de produção/ from date of production/ à compter de la date de la production

Características físico-químicas

| Physical-chemical characteristics | Caractéristiques physico-chimiques

Brix **10-12.6°**
pH **3.0 - 3.75**
Cor (polpa) | Color (pulp) | Couleur (pulpe) **Laranja/amarelo | Orange/ yellow |**
 Orange/ jaune

Sabor | Flavour | Saveur
Típico. Isento de odores/sabores
estranhos | Typical. Free from off
 flavours. | Typique. Exempts d'odeurs et
 / ou saveurs étranges.

Características Nutricionais

| Nutritional characteristics | Caractéristiques nutritionnelles

Tabela Nutricional Nutrition declaration Déclaration nutritionnelle	Energia/ Energy / Énergie	Energia/ Energy / Énergie	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 **
	(KJ)	(Kcal)							
	272kJ	65kcal	0,2g	<0,1 g	17 g	17g	0,7 g	0,5 g	2,0mg
% DR* por 100g	2,7%		0%	0%	7,2%	18,1%	-	0,8%	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	≤ 1 x 10 ² ufc/g
Salmonella spp.	ausente em 25 g (absent/25g)
Bolores Moulds Moisissures	≤1 x 10 ³ ufc/g
Leveduras yeasts levures	≤1 x 10 ⁵ ufc/g
Listeria monocytogenes	ausente em 25 g (absent/25g)
Staphylococcus coagulase positiva	< 10 ² ufc/g
Enterobacteriaceae	< 10 ⁵ ufc/g

Informação Qualidade (Em Cubos)

|Quality informations (Categorie I) | Informations de qualité (Categorie I)

Aglomerados Solid clumps Agglomérer	<5%
Pedaço com pele >3mm pieces with peel >3mm pièce avec de la peau >3mm	1pcs
Pedaços com manchas castanhas pieces with brown spot pièce avec des taches brunes	<5pcs
Tamanho fora de especificação oversize/undersize Taille hors spécification	<2%
Pedaços deteriorados rotten/mouldy fruits détérioré	0pcs
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%

Informação Qualidade (Corte Irregular)

|Quality informations (Categorie I) | Informations de qualité (Categorie I)

Pedaço com pele >3mm pieces with peel >3mm pièce avec de la peau >3mm	3g
Pedaços com manchas castanhas pieces with brown spot pièce avec des taches brunes	<5pcs
Tamanho fora de especificação oversize/undersize Taille hors spécification	<25%
Pedaços deteriorados rotten/mouldy fruits détérioré	0pcs
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%

Food Safety**Pesticidas: Parâmetros inferiores ao limite de quantificação estabelecido pelo Regulamento (CE) n.º 396/2005 e suas alterações**

Pesticides: Parameters below the limit of quantification established by European Pesticide Regulation (CE) n° 396/2005 and its amendments

Pesticides: Paramètres inférieurs au limite de quantification établi par le règlement (CE) 396/2005 et ses amendements

Metais pesados: Parâmetros inferiores ao limite de quantificação estabelecido no Regulamento (CE) 1881/2006 e suas alterações

Heavy metals: Parameters lower than the quantification limit established in European Regulation (CE)1881/2006 and its amendments

Métaux lourds: Paramètres inférieurs au limite de quantification prévu par le règlement (CE) 1881/2006 et ses amendements

OGM: produto livre de organismos geneticamente modificados;

GMO: product free from GMO

OGM: produit libre OGM

Alergénios: Produto sem alergénios

Allergens: product free from allergens

Allergènes: produit sans allergène

Ionização: não

Ionization: no

Ionisation: non

Aditivos: produto sem aditivos

Additives: product free from additives

Additifs: produit sans additifs

Rastreabilidade e HACCP: processo de rastreabilidade e HACCP implementado e controlado, anualmente

Traceability and HACCP: traceability process and HACCP implemented and controlled annually.

AgroAguiar – Agroindústria S.A. – Fruit and vegetables producing, processing and trading company**Zona Industrial de Sabroso de Aguiar, lote 10/11 5450-371 Sabroso de Aguiar****www.agroaguiar.pt**

Traçabilité et HACCP: processus de traçabilité et HACCP mis en œuvre et contrôlés, annuellement.

Embalagens (requisitos qualidade e segurança alimentar): O material em contacto com produtos alimentares cumpre com o Regulamento (CE) nº 10/2011 e suas alterações

Packaging (quality and food safety requirements): Material in contact with food comply with Regulation (CE) nº10/2011 and its amendments

Emballage (exigences de qualité et de sécurité alimentaire): Matériau en contact avec les aliments est conforme le Règlement (CE) nº10/2011 et ses amendements

Certificação

| Certification | Certification

Certificação da Organização | Organization Certification | Certification de la organisation:

ISO9001 :2015
ISO22000 :2005
IFS Food
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				
10Kg 15x15mm	Saco PEBD	Caixa de Cartão	Paletes 1200 x 800	---	EAN 5602013290192	8(base)x8(altura) =64 caixas	640Kg
	PEBD bag	Cardboard box	Pallet 1200 x 800				
	Sac PEBD	Boîte de carton	Palettes 1200 x 800				
10Kg 25x25mm	Saco PEBD	Caixa de Cartão	Paletes 1200 x 800	---	EAN 5602013290291	8(base)x8(altura) =64 caixas	640Kg
	PEBD bag	Cardboard box	Pallet 1200 x 800				
	Sac PEBD	Boîte de carton	Palettes 1200 x 800				
10Kg 20x20mm	Saco PEBD	Caixa de Cartão	Paletes 1200 x 800	---	EAN 5602013290499	8(base)x8(altura) =64 caixas	640Kg
	PEBD bag	Cardboard box	Pallet 1200 x 800				
	Sac PEBD	Boîte de carton	Palettes 1200 x 800				
1Kg 15x15mm	Filme de Polietileno de Baixa Densidade	Caixa de Cartão	Paletes 1200 x 800	10uni ITF 15602013290113	EAN 5602013290116	8(base)x8(altura) =64 caixas	640Kg
	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.

Condições de Armazenamento e Transporte

| Storage and transport conditions | Conditions de Stockage et transport

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

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

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

Recomendações de manuseamento : Evitar choques térmicos

Handling recommended: Avoid thermal shock

Recommandations de manipulation: Éviter les chocs thermiques.

AgroAguiar – Agroindústria S.A. – Fruit and vegetables producing, processing and trading company

Zona Industrial de Sabroso de Aguiar, lote 10/11 5450-371 Sabroso de Aguiar

www.agroaguiar.pt

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 de utilisation généralisée par tous les groupes de population.

Informação contida no Rótulo : A rotulagem é feita segundo o Regulamento 1169/2011 e suas alterações
Information in the label: The labeling is made according to Regulation 1169/2011 and its amendments
Information contenu dans l'étiquette: L'étiquetage est faite en vertu du Règlement 1169/2011 et ses amendements

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 JUN	JUL JUL JUL	AGO AUG AOÛ	SET SEP SEP	OUT OCT OCT	NOV NOV NOV	DEZ DEC DEC
											