

SUSANA
MÁRCIA
GONÇALVES
LUCAS
CORREIA

Assinado de forma
digital por
SUSANA MÁRCIA
GONÇALVES
LUCAS CORREIA
Dados: 2021.03.05
11:37:19 Z

CONCURSO PÚBLICO

Com publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*

FORNECIMENTO DE GÉNEROS ALIMENTARES NO ÂMBITO DO FUNDO DE AUXÍLIO EUROPEU ÀS PESSOAS MAIS CARENCIADAS

ANEXO II

FICHAS TÉCNICAS DOS GÉNEROS ALIMENTARES

Processo n.º AQ-339/2020

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Arroz Longo Comum

Edição: 02

Revisão: 03

Data: março 2020

Denominação do Produto:	Arroz	
	Tipo comercial: Longo	
	Classe comercial: Comum	
Denominação Comercial:	Arroz Longo Comum	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e suas posteriores alterações	
	Cumprimento do Decreto-Lei n.º 157/2017 , de 28 de dezembro, que define as características que devem obedecer o arroz e a trinca de arroz destinados ao consumidor final, fixa os respetivos tipos e classes comerciais e estabelece as normas técnicas relativas à comercialização, acondicionamento e rotulagem e suas posteriores alterações	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios e suas posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 396/2005 , de 23 de fevereiro, que estabelece os limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e suas posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios e suas posteriores alterações e retificações
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (<i>Estafilococos coagulase positiva, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Escherichia coli, Salmonella</i> , Bolores e Leveduras)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Arroz Longo Comum

Edição: 02

Revisão: 03

Data: março 2020

Tipo de embalagem:	Filme plástico para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 10/2011 , de 14 de janeiro, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos e suas posteriores alterações
Quantidade líquida:	1 kg
Data de durabilidade mínima:	De 6 a 12 meses
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a cozinhar
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Não aplicável (Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25/10)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Massa Alimentícia Simples - Macarronete

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Massa alimentícia simples - Macarronete	
Denominação Comercial:	Macarronete	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	
	Cumprimento da Portaria n.º 254/2003 , de 19 de março, que define as características e estabelece as regras de rotulagem, acondicionamento, transporte, armazenagem e comercialização das farinhas destinadas a fins industriais e a usos culinários, bem como, das sêmolos destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória)
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (Microrganismos 30°C, Coliformes totais, Coliformes fecais, <i>Escherichia coli</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Enterococcus faecalis</i> , <i>Salmonella</i> , Bolores e Leveduras)

Tipo de embalagem:	Filme plástico para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06

Ficha Técnica de Produto Alimentar
Massa Alimentícia Simples - Macarronete

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 10/2011 , de 14 de janeiro, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos, e posteriores alterações
Quantidade líquida:	500 g
Data de durabilidade mínima:	De 6 a 24 meses
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a cozinhar
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco, fresco e ao abrigo da luz
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Trigo (glúten)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Massa Alimentícia Simples - Esparguete

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Massa alimentícia simples - Esparguete	
Denominação Comercial:	Esparguete	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações Cumprimento da Portaria n.º 254/2003, de 19 de março, que define as características e estabelece as regras de rotulagem, acondicionamento, transporte, armazenagem e comercialização das farinhas destinadas a fins industriais e a usos culinários, bem como, das sêmolos destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória ⁽¹⁾)
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (Microrganismos 30°C, Coliformes totais, Coliformes fecais, <i>Escherichia coli</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Stafilococcus aureus</i> , <i>Salmonella</i> , Bolores e Leveduras)

Valor nutricional médio / 100 g de produto ⁽¹⁾	
Valor energético (kJ / kcal)	1530 / 360
Lípidos (g)	1,9
dos quais saturados (g)	0,4

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Massa Alimentícia Simples - Esparguete

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Hidratos de carbono (g)	71,1
dos quais Açúcares (g)	3,1
Proteínas (g)	12,1
Sal (g)	0,0

Fonte: INSA - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Tipo de embalagem:	Filme plástico para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 10/2011 , de 14 de janeiro, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos, e posteriores alterações
Quantidade líquida:	500 g
Data de durabilidade mínima:	De 6 a 24 meses
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a cozinhar
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco, fresco e ao abrigo da luz
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Trigo (glúten)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Farinha de Milho Branca

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Farinha de Milho Branca	
Denominação Comercial:	Farinha de Milho Branca	
Descrição:	Farinha de Milho Branca, Tipo 100 para usos culinários	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	
	Cumprimento da Portaria n.º 254/2003 , de 19 de março, que define as características e estabelece as regras de rotulagem, acondicionamento, transporte, armazenagem e comercialização das farinhas destinadas a fins industriais e a usos culinários	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 396/2005 , de 23 de fevereiro, que estabelece os limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Decreto-Lei n.º 65/92 , de 23 de abril, que veio estabelecer um novo quadro regulador a observar no fabrico, composição, acondicionamento, rotulagem e comercialização de farinhas, pão e outros produtos similares
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (Microrganismos 30°C, Coliformes totais, Coliformes fecais, <i>Escherichia coli</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Estafilococos coagulase positiva</i> , <i>Salmonella</i> , Bolores e Leveduras)

Ficha Técnica de Produto Alimentar
Farinha de Milho
Branca

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

	Regulamento (CE) n.º 1829/2003 e n.º 1830/2003 , de 22 de setembro relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados e relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados (OGM) e à rastreabilidade dos géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de OGM
Tipo de embalagem:	Saco de papel para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
Quantidade líquida:	1 kg
Data de durabilidade mínima:	6 meses
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a cozinhar
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Não aplicável (Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25/10)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Cereais de pequeno-almoço à base de flocos de milho

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Cereais de pequeno-almoço à base de flocos de milho	
Denominação Comercial:	“Corn Flakes”	
Descrição:	Cereais de pequeno-almoço à base de flocos de milho, com alto teor de vitaminas e minerais	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	
	Milho (1.º ingrediente). Estes cereais não deverão ter mais de 8g de açúcar por 100g de cereais	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 396/2005 , de 23 de fevereiro, que estabelece os limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 1829/2003 e n.º 1830/2003 , de 22 de setembro, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados e relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados (OGM) e à rastreabilidade dos géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de OGM
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória ⁽¹⁾)
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (Microrganismos 30°C, Coliformes totais, Coliformes fecais, <i>Escherichia coli</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Salmonella</i> , Bolores e Leveduras)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Cereais de pequeno-almoço à base de flocos de milho

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Regulamento (CE) n.º 1924/2006, de 20 de dezembro, relativo às alegações nutricionais e de saúde, e posteriores alterações (de forma a justificar que o produto tem um alto teor de vitaminas e minerais)

Valor nutricional médio / 100 g de produto ⁽¹⁾	
Valor energético (kJ / kcal)	1580 / 374
Lípidos (g)	1,1
dos quais saturados (g)	0,3
Hidratos de carbono (g)	81,1
dos quais Açúcares (g)	6,2
Proteínas (g)	7,9
Sal (g)	1,8

Fonte: INSA - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Tipo de embalagem:	Pré-embalado em filme plástico para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 10/2011 , de 14 de janeiro, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos, e posteriores alterações
Quantidade líquida:	500 g
Data de durabilidade mínima:	De 6 a 12 meses
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a consumir
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Não aplicável (Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25/10)

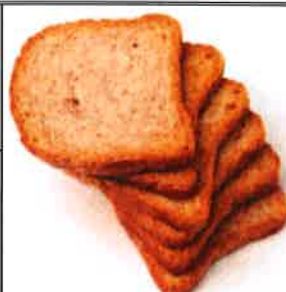
Ficha Técnica de Produto Alimentar

Tostas de Trigo

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Tostas de Trigo	
Denominação Comercial:	Tostas de Trigo	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória ⁽¹⁾)
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (Microrganismos 30°C, Coliformes totais, Coliformes fecais, <i>Escherichia coli</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Estafilococos coagulase positiva</i> , <i>Salmonella</i> , Bolores e Leveduras)

Valor nutricional médio / 100 g de produto ⁽¹⁾	
Valor energético (kJ / kcal)	1600 / 379
Lípidos (g)	3,8
dos quais saturados (g)	0,9
Hidratos de carbono (g)	72,7
dos quais Açúcares (g)	2,6

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Tostas de Trigo

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Proteínas (g)	11,3
Sal (g)	1,1

Fonte: INSA - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Tipo de embalagem:	Pré-embalado em filme plástico para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 10/2011 , de 14 de janeiro, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos, e posteriores alterações
Quantidade líquida:	225 g
Data de durabilidade mínima:	De 6 a 12 meses
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a consumir
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Glúten Produtos à base de leite e produtos à base de soja, se aplicável

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Bolacha Maria

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Bolacha Maria	
Denominação Comercial:	Bolacha Maria	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória ⁽¹⁾)
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (Microrganismos 30°C, Coliformes totais, Coliformes fecais, <i>Escherichia coli</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Estafilococos coagulase positiva</i> , <i>Salmonella</i> , Bolores e Leveduras)

Valor nutricional médio / 100 g de produto ⁽¹⁾	
Valor energético (kJ / kcal)	1840 / 436
Lípidos (g)	12,2
dos quais saturados (g)	5,9
Hidratos de carbono (g)	72
dos quais Açúcares (g)	21,5

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Bolacha Maria

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Proteínas (g)	8,4
Sal (g)	1,1

Fonte: INSA - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Tipo de embalagem:	Pré-embalado em filme plástico para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 10/2011 , de 14 de janeiro, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos, e posteriores alterações
Quantidade líquida:	200 g
Data de durabilidade mínima:	De 6 a 12 meses
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a consumir
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Glúten Produtos à base de leite, se aplicável

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Bolacha de Água e Sal

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Bolacha de Água e Sal	
Denominação Comercial:	Bolacha de Água e Sal	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória ⁽¹⁾)
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (Microrganismos 30°C, Coliformes totais, Coliformes fecais, <i>Escherichia coli</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Estafilococos coagulase positiva</i> , <i>Salmonella</i> , Bolores e Leveduras)

Valor nutricional médio / 100 g de produto ⁽¹⁾	
Valor energético (kJ / kcal)	1890 / 450
Lípidos (g)	17,8
dos quais saturados (g)	7,6
Hidratos de carbono (g)	61
dos quais Açúcares (g)	1,4

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Bolacha de Água e Sal

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Proteínas (g)	9,8
Sal (g)	1,4

Fonte: INSA - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Tipo de embalagem:	Pré-embalado em filme plástico para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 10/2011 , de 14 de janeiro, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos, e posteriores alterações
Quantidade líquida:	200 g
Data de durabilidade mínima:	De 6 a 12 meses
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a consumir
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Glúten Produtos à base de leite, se aplicável

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Tomate Pelado

Enlatado

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Tomate Pelado	
Denominação Comercial:	Tomate Pelado	
Descrição:	Tomate pelado - Enlatado	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	
	Tomate	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CEE) n.º 2318/89 , de 28 de julho ⁽¹⁾ , que altera o Reg. (CEE) n.º 1764/86 que prevê exigências qualitativas mínimas para os produtos à base de tomate que podem beneficiar de ajuda à produção
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 396/2005 , de 23 de fevereiro, que estabelece os limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 2073/2005 , de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, e posteriores alterações e retificações
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória)
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (provas de estabilidade e esterilidade)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Tomate Pelado

Enlatado

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Tipo de embalagem:	Lata para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
Quantidade líquida / Peso líquido escorrido ⁽¹⁾ mín. 56%):	780 g / 436,8 g (mínimo)
Data de durabilidade mínima:	De 2 a 5 anos
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a consumir
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em lugar seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Não aplicável (Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25/10)

X

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Pêssego em Calda Metades

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Pêssego em Calda - Metades	
Denominação Comercial:	Pêssego em Calda - Metades	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 996/2001 , de 22 de maio ⁽¹⁾ , que prevê exigências mínimas de qualidade para os pêssegos em calda e ou em sumo natural de frutos no quadro do regime de ajuda à produção, que altera o Regulamento (CEE) n.º 2320/89, de 28 de julho
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 396/2005 , de 23 de fevereiro, que estabelece os limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 2073/2005 , de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, e posteriores alterações e retificações
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (provas de estabilidade e esterilidade)
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória ⁽²⁾)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Pêssego em Calda Metades

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Valor nutricional médio / 100 g de produto ⁽²⁾	
Valor energético (kJ / kcal)	365 / 86
Lípidos (g)	0,1
dos quais saturados (g)	0
Hidratos de carbono (g)	20,6
dos quais Açúcares (g)	20,6
Proteínas (g)	0,2
Sal (g)	0,0

Fonte: INSA - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Tipo de embalagem:	Lata para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
Quantidade líquida / Peso líquido escorrido ⁽¹⁾ mín. 55%:	840 g / 462 g (mínimo)
Data de durabilidade mínima:	De 2 a 4 anos
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a consumir
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em lugar seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Não aplicável (Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25/10)

X

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Leite Meio Gordo de Vaca Ultrapasteurizado (UHT)

Edição: 02

Revisão: 03

Data: março 2019

Denominação do Produto:	Leite Meio Gordo de Vaca Ultrapasteurizado (UHT)	
Denominação Comercial:	Leite Meio Gordo UHT	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 396/2005 , de 23 de fevereiro, que estabelece os limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 37/2010 , de 22 de dezembro, relativo a substâncias farmacologicamente ativas e sua classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos produtos alimentares de origem animal
	Regulamento (CE) n.º 2073/2005 , de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, e posteriores alterações e retificações
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória ⁽¹⁾)
	Decreto-Lei n.º 62/2017 , de 9 de junho, que estabelece as normas aplicáveis em matérias de composição, rotulagem, prestação de informação ao consumidor e comercialização do leite, dos produtos derivados do leite e aos produtos extraídos do leite

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Leite Meio Gordo de Vaca Ultrapasteurizado (UHT)

Edição: 02

Revisão: 03

Data: março 2019

Valor nutricional médio / 100 g de produto ⁽¹⁾	
Valor energético (kJ / kcal)	199 / 47
Lípidos (g)	1,6
dos quais saturados (g)	0,9
Hidratos de carbono (g)	4,9
dos quais Açúcares (g)	4,9
Proteínas (g)	3,3
Sal (g)	0,1

Fonte: INSA - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Tipo de embalagem:	<i>Tetra-Pack</i>
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
Quantidade líquida:	1 Litro
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco e fresco
Data de durabilidade mínima:	De 5 a 8 meses
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a consumir
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Leite, lactose



Ficha Técnica de Produto Alimentar

Atum em óleo vegetal

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Atum em óleo vegetal	
Denominação Comercial:	Atum em óleo vegetal	
Descrição:	Atum em posta em óleo vegetal, enlatado sob a forma de posta inteira, constituída por um único pedaço ou reconstituída pela junção compacta de uma ou mais porções de carne	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1379/2013 , de 11 de dezembro, que estabelece a organização comum dos mercados dos produtos da pesca e da aquicultura, altera os Regulamentos (CE) n.º 1184/2006 e n.º 1224/2009	
	Espécies autorizadas na Portaria n.º 587/2006 , de 22 de junho	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CEE) n.º 1536/92 , de 9 de junho ⁽¹⁾ , que fixa normas comuns de comercialização para as conservas de atum e de bonito
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 2073/2005 , de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, e posteriores alterações e retificações
	Regulamento (UE) n.º 37/2010 , de 22 de dezembro, relativo a substâncias farmacologicamente ativas e sua classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos produtos alimentares de origem animal
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (provas de estabilidade e esterilidade)
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória ⁽²⁾)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Atum em óleo vegetal

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Valor nutricional médio / 100 g de produto ⁽²⁾	
Valor energético (kJ / kcal)	894 / 214
Lípidos (g)	13
dos quais saturados (g)	0,9
Hidratos de carbono (g)	0
dos quais Açúcares (g)	0
Proteínas (g)	24,3
Sal (g)	1,1

Fonte: INSA - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Tipo de embalagem:	Lata para uso alimentar Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
Quantidade líquida / Peso líquido escorrido ⁽¹⁾ mín. 65%):	110 g / 71,5 g (mínimo)
Data de durabilidade mínima:	De 2 a 5 anos
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a consumir
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Peixe (e soja dependendo do líquido de cobertura)



Ficha Técnica de Produto Alimentar

Sardinhas em óleo vegetal

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Sardinhas em óleo vegetal	
Denominação Comercial:	Sardinhas em óleo vegetal	
Descrição:	Sardinhas em óleo vegetal, enlatadas convenientemente descabeçadas, limpas de guelras, da barbatana caudal e das vísceras	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1379/2013 , de 11 de dezembro, que estabelece a organização comum dos mercados dos produtos da pesca e da aquicultura, altera os Regulamentos (CE) n.º 1184/2006 e n.º 1224/2009	
	Espécies autorizadas na Portaria n.º 587/2006 , de 22 de junho	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CEE) n.º 2136/89 , de 21 de junho ⁽¹⁾ , que fixa normas comuns de comercialização para as conservas de sardinha e denominações de venda para as conservas de sardinha e de produtos do tipo sardinha, alterado pelos Regulamentos (CE) n.º 1181/2003, de 2/07 e n.º 1345/2008, de 23/12
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 2073/2005 , de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, e posteriores alterações e retificações
	Regulamento (UE) n.º 37/2010 , de 22 de dezembro, relativo a substâncias farmacologicamente ativas e sua classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos produtos alimentares de origem animal
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (provas de estabilidade e esterilidade)
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Sardinhas em óleo vegetal

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Tipo de embalagem:	Lata para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
Quantidade líquida / Peso líquido escorrido ⁽¹⁾ mín. 70%):	120 g / 84 g (mínimo)
Data de durabilidade mínima:	De 2 a 5 anos
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a consumir
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Peixe (e soja dependendo do líquido de cobertura)

X

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Frango Congelado em pedaços sem miúdos

Edição: 01

Revisão: 01

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Frango congelado em pedaços sem miúdos	
Denominação comercial:	Frango congelado	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	
	Frango (sem miúdos)	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 396/2005 , de 23 de fevereiro, que estabelece os limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (UE) n.º 37/2010 , de 22 de dezembro, relativo a substâncias farmacologicamente ativas e sua classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos produtos alimentares de origem animal
	Regulamento (CE) n.º 2073/2005 , de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, e posteriores alterações e retificações
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Frango Congelado em pedaços sem miúdos

Edição: 01

Revisão: 01

Data: janeiro 2018

	Regulamento (CE) n.º 1337/2013 , de 13 de dezembro, que estabelece as regras de execução do Reg. (UE) n.º 1169/2011, de 25/10, no que diz respeito à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira
--	---

Tipo de embalagem:	Saco plástico
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 10/2011 , de 14 de janeiro, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos, e posteriores alterações
Quantidade líquida:	1 kg
Data de durabilidade mínima:	De 6 a 18 meses
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Destinado a ser consumido cozinhado
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar a -18°C
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Não aplicável (Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25/10)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Grão-de-Bico Cozido Enlatado

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Grão-de-Bico Cozido	
Denominação Comercial:	Grão-de-Bico Cozido	
Descrição:	Grão-de-Bico cozido - Enlatado	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	
	Grão-de-Bico	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 396/2005 , de 23 de fevereiro, que estabelece os limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 2073/2005 , de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, e posteriores alterações e retificações
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória ⁽¹⁾)
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (provas de estabilidade e esterilidade)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Grão-de-Bico Cozido Enlatado

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Valor nutricional médio / 100 g de produto ⁽¹⁾	
Valor energético (kJ / kcal)	545 / 130
Lípidos (g)	2,1
dos quais saturados (g)	0,2
Hidratos de carbono (g)	16,7
dos quais Açúcares (g)	1
Proteínas (g)	8,4
Sal (g)	0,60

Fonte: INSA - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Tipo de embalagem:	Lata para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
Quantidade líquida / Peso líquido escorrido:	820 g / 520 g
Data de durabilidade mínima:	De 2 a 5 anos
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a consumir
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Não aplicável (Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25/10)

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Feijão Encarnado Cozido Enlatado

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Feijão Encarnado Cozido	
Denominação Comercial:	Feijão Encarnado Cozido	
Descrição:	Feijão Encarnado Cozido - Enlatado	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	
	Feijão Encarnado	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 396/2005 , de 23 de fevereiro, que estabelece os limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 2073/2005 , de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, e posteriores alterações e retificações
	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória)
	Estabelecimento de limites para contaminação microbiológica (provas de estabilidade e esterilidade)

Ficha Técnica de Produto Alimentar
Feijão Encarnado Cozido
Enlatado

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Tipo de embalagem:	Lata para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
Quantidade líquida / Peso líquido escorrido:	820 g / 520 g
Data de durabilidade mínima:	De 2 a 5 anos
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a consumir
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar em local seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Não aplicável (Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25/10)



Ficha Técnica de Produto Alimentar

Azeite

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

Denominação do Produto:	Azeite	
Denominação do Comercial:	Azeite	
Descrição:	Azeite composto por azeite refinado e azeite virgem	
Ingredientes:	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 , de 17 de dezembro, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, e posteriores alterações	
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 29/2012 , de 13 janeiro, relativo às normas de comercialização do azeite, alterado pelo Regulamento (UE) n.º 1335/2013, de 13/12	

Características do Produto:	Cumprimento da Legislação:
	Regulamento de Execução (UE) n.º 1348/2013 , de 16 de dezembro, que altera o Regulamento (CEE) n.º 2568/91, de 11 de julho, relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise relacionados
	Decreto-Lei n.º 76/2010 , de 24 de junho, que estabelece as condições a observar na obtenção, tratamento e comercialização do azeite e do óleo de bagaço de azeitona
	Regulamento (CE) n.º 1881/2006 , de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 396/2005 , de 23 de fevereiro, que estabelece os limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal
	Regulamento (UE) n.º 1333/2008 , de 16 de dezembro, relativo à lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios, e posteriores alterações
	Regulamento (CE) n.º 1829/2003 e n.º 1830/2003 , de 22 de setembro, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados e relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados (OGM) e à rastreabilidade dos géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de OGM

Ficha Técnica de Produto Alimentar

Azeite

Edição: 02

Revisão: 02

Data: janeiro 2018

	Regulamento (UE) n.º 1169/2011 , de 25 de outubro (alterado), relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e retificação de 18/11/2014 (inclui declaração nutricional obrigatória ⁽¹⁾)
--	---

Valor nutricional médio / 100 g de produto ⁽¹⁾	
Valor energético (kJ / kcal)	3700 / 900
Lípidos (g)	99,9
dos quais saturados (g)	14,4
Hidratos de carbono (g)	0
dos quais Açúcares (g)	0
Proteínas (g)	0,1
Sal (g)	0

Fonte: INSA - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Tipo de embalagem:	Garrafa plástica para uso alimentar
	Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 , de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 596/2009, de 18/06
	Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 10/2011 , de 14 de janeiro, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos, e posteriores alterações
Quantidade líquida:	750 ml
Data de durabilidade mínima:	De 6 a 18 meses
Lote:	Obrigatório (de acordo com o Decreto-Lei n.º 26/2016 , de 9 de junho)
Utilização prevista:	Pronto a consumir
Condições de armazenamento / distribuição:	Conservar ao abrigo da luz e do calor, em local seco e fresco
Consumidor alvo:	População em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergénios:	Não aplicável (Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25/10)