

Dados mestre		
Número do artigo	BPI BUSINESS AG 29	
Designação do artigo	Especificação fictícia (curta)	
GTIN-13 (EAN-13)	761094895601	

Dados do fornecedor		
Apelido	BPI BUSINESS AG	
País	Suíça	
E-mail	info@beproinfo.com	
Endereço de internet	www.bpibusiness.ch	

Denominação de venda / Denominação específica / Designação do produto		
	País	Designação
Designação legal do produto para	Suíça	Fruchtzubereitung
Designação legal do produto para	França	préparation de fruits

Composição

Listagem dos componentes (por ordem decrescente com base na quantidade)

Ingredientes / Aditivos	Complemento	Proporção em [%]	N.º E	País de origem
morangos	Camarossa	23.0		Espanha
maçã	cubos	22.2		Itália
peras	flocos	14.9		Países Baixos
açúcar	açúcar bruto de cana	13.5		BRA, AUS
beta-glucano		8.1		Portugal
água		7.5		Áustria
gordura vegetal	óleo de palmiste	3.8		Malásia
ananás	sumo concentrado	3.0		CRI, VNM
avelãs	moído	1.5		Turquia
carragenina	espessante	1.0	E407	França
cochonilha	corante	0.7	E120	Alemanha
aroma natural		0.5		Suíça
vitamina A		0.3		Grã-Bretanha
Total		100.000		

Rótulo

Biológico		
Rótulo		Certificado
Logotipo biológico da UE		Sim
Demeter		Não

Outros rótulos		
Rótulo		Certificado
Halal		Sim
Kosher		Sim
Símbolo Vegetariano Europeu		Não

Informações vegetarianas sobre o produto

Informações gerais	
Vegano (sem ingredientes de origem animal)	Não

Outras informações do produto

Alegações nutricionais

Alto teor em fibra

Alegações de saúde

Redutor de colesterol

Informações sobre o fabrico do produto

Informações gerais

Breve descrição do processo, incluindo indicação de PC e PCC

lavar
misturar
aquecer
encher

Garantia de qualidade / HACCP

O produto é submetido a um detetor de metais: Sim

O produto é peneirado: Não

A rastreabilidade do produto é assegurada por:
Número de lote Sim

Alérgenos / Intolerância alimentar

Alérgenos (de acordo com diretiva CE)

Alérgeno / Derivado	Isento de	Contaminação cruzada possível
Cereais que contêm glúten e produtos deles derivados (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas)	Não	Sim
Leite e produtos derivados (incluindo lactose)	Sim	Não
Ovos e produtos derivados	Sim	Não
Peixes e produtos derivados	Sim	Não
Crustáceos e produtos derivados	Sim	Não
Sementes de soja e produtos derivados	Sim	Não
Amendoins e produtos derivados	Sim	Não
Frutos de casca rija e produtos derivados (amêndoas (<i>Amygdalus communis</i> L.), avelãs (<i>Corylus avellana</i>), nozes (<i>Juglans regia</i>), cajus (<i>Anacardium occidentale</i>), nozes-pecãs (<i>Carya illinoensis</i>), castanhas-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistácios (<i>Pistacia vera</i>), nozes de macadâmia e nozes do Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>))	Não	Não
Sementes de sésamo e produtos derivados	Sim	Não
Aipo e produtos derivados	Sim	Não
Mostarda e produtos derivados	Sim	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos (E220-E228) SO ₂ > [10mg/kg] ou [10mg/l]	Sim	Não
Tremoço e produtos à base de tremoço	Sim	Não
Moluscos e produtos à base de moluscos	Sim	Não

Engenharia genética

É necessária uma identificação de OGM para o produto de acordo com as seguintes diretivas / regulamentos (e respetivos anexos):

2001/18/CE Não

Materiais vegetais OGM

O produto contém componentes produzidos a partir de material vegetal OGM (material geneticamente modificado não pode ser detetado): Não

Rastreabilidade

É garantida uma rastreabilidade completa para os ingredientes mencionados em "Engenharia genética" de forma convencional no produto: Sim

São garantidas uma rastreabilidade e uma identificação conforme as seguintes diretivas / regulamentos (e respetivos anexos):

CE N.º 1830/2003 Sim

Valores nutricionais [por 100g]

Energia [kcal]	132.0
Energia [kJ]	553.5
Teor de água [g]	64.1
Matéria seca [g]	35.9
Matérias gordas	
Matérias gordas [g]	2.2
Proteínas	
Proteínas [g]	5.3
Carboidratos	
Carboidratos [g]	18.0
Açúcares [g]	15.0
Fibras alimentares	
Fibras alimentares [g]	9.5
Ácidos orgânicos	
Ácidos orgânicos [g]	0.0
Sal	
Sal [g]	0.3
Minerais	
Minerais [g]	0.6
Álcool	
Álcool [g]	0.0
Total	100.0

Análises

É garantida uma rastreabilidade totalmente documentada conforme as seguintes diretivas / regulamentos (e respetivos anexos):

CE 178/2002, artigo 18

Sim

Descrição visual / háptica

Cor	
vermelho	-amarelo
Textura / Estrutura	
muito	viscosa

Descrição sensorial

Odor a
morangos
ananás
Sabor a
morangos
maçã
ananás

Propriedades físico-químicas

Análise	Valor	Unidade	Valor mín.	Valor máx.
viscosidade	10000	Pa*s	9000	11000

Propriedades microbiológicas

Abreviaturas unidades: ufc = unidades formadoras de colónias / nd = não detetável

Atributo	Unidade	Valor típico	Valor máx.
Germes aeróbicos, mesófilos	ufc/g	100	100000
Leveduras	ufc/g	10	100
Bolor	ufc/g	10	100
<i>Staphylococcus aureus</i>	ufc/g	10	100

Embalagem

Embalagem primária

Tipo de embalagem	latas
Peso bruto [kg]	1.2
Peso líquido [kg]	1.0
Altura [cm]	15
Diâmetro máx. [cm]	10

Embalagem secundária

Tipo de embalagem	cartão
Peso bruto [kg]	7
Peso líquido [kg]	6
Comprimento [cm]	47
Largura [cm]	32
Altura [cm]	12

Quantidade latas por cartão : 6

Armazenamento e durabilidade

Armazenamento	[°C]	Durabilidade a partir da produção
Câmara frigorífica	4 - 8	6 meses

Proteger contra
Calor