



# Manual de Segurança Alimentar

|         |          |
|---------|----------|
| PÁGINA  | 1/8      |
| EDIÇÃO  | 1        |
| DATA    | 01.04.16 |
| REVISÃO | 4        |
| DATA    | 27.03.20 |

DOCUMENTO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CÓDIGO

IMP.FRUTAÇOR.01.PT



FIGURA I – PUBLICIDADE DOCES FRUTAÇOR.

ELABORADO PELO ENG. NELSON SIMAS

VERIFICADO PELO ENG. TIAGO BORGES

APROVADO PELA DIREÇÃO E PELO ENG. NELSON BOTELHO

DATA: 27.03.2020



DATA: 27.03.2020



DATA: 27.03.2020

Nota: A Reprodução total ou parcial é expressamente proibida, salvo autorização formal da Frutaçor.

|                                                                                   |                                        |         |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------|----------|
|  | <h1>Manual de Segurança Alimentar</h1> | PÁGINA  | 2/8      |
|                                                                                   |                                        | EDIÇÃO  | 1        |
|                                                                                   |                                        | DATA    | 01.04.16 |
| DOCUMENTO                                                                         | ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS                | REVISÃO | 4        |
| CÓDIGO                                                                            | IMP.FRUTAÇOR.01.PT                     | DATA    | 27.03.20 |



FIGURA II – SUGESTÃO DE APRESENTAÇÃO.



|                                                                                   |                                        |         |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------|----------|
|  | <h1>Manual de Segurança Alimentar</h1> | PÁGINA  | 3/8      |
|                                                                                   |                                        | EDIÇÃO  | 1        |
|                                                                                   |                                        | DATA    | 01.04.16 |
| DOCUMENTO                                                                         | ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS                | REVISÃO | 4        |
| CÓDIGO                                                                            | IMP.FRUTAÇOR.01.PT                     | DATA    | 27.03.20 |

| DOCE EXTRA DE GOIABA VERMELHA    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| NOME COMERCIAL                   | Doce Extra de Goiaba Vermelha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| PESO LÍQUIDO                     | 230g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| INGREDIENTES                     | Goiaba e Sacarose (Açúcar Branco, C <sub>12</sub> H <sub>22</sub> O <sub>11</sub> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PRODUÇÃO                         | <p> Morada: Rua do Rosário - Posto Agrícola, Ribeira Grande 9600-549, São Miguel, Açores, Portugal;</p> <p> Produção Artesanal (Licença de Exploração), Vide: Anexo I.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS * | <p> Contagem de microrganismos a 30°C (Recomendação AFSSA 2007-SA-0174): m – 3x10<sup>5</sup> UFC/g; M – 1x10<sup>6</sup> UFC/g.</p> <p> Contagem <i>E.Coli</i> (Recomendação AFSSA 2007-SA-0174): m – 10 UFC/g; M – 10<sup>2</sup> UFC/g;</p> <p> Contagem <i>Estafilococos coag.</i> Pos (Recomendação AFSSA 2007-SA-0174): m – 10<sup>2</sup> UFC/g M – 10<sup>3</sup> UFC/g.</p> <p> Pesquisa <i>Salmonella</i> spp. (Recomendação AFSSA 2007-SA-0174):Neg.25g;</p> <p> Contagem Esporos Sulfito-redutores ou <i>C. perfringens</i> (Recomendação AFSSA 2004-SA-0174): m–100 UFC/g; M–1000UFC/g;</p> <p> Contagem Bolores e Leveduras (Recomendação AFSSA 2007-SA-0174): m – 10<sup>4</sup> UFC/g M – 10<sup>5</sup> UFC/g;</p> <p> Pesquisa <i>Listeria monocytogenes</i> (Regulamento 2073/2005 e Modif.):m – Neg. 25/g M.</p> <p>A qualidade é considerada: Satisfatória se: &lt;m; e Não-Satisfatória se &gt; a M;</p> |
| ESPECIFICAÇÕES QUÍMICAS*         | <p> Chumbo: 0.10 mg/kg de peso fresco (Reg. (CE) N.º 1881/2006);</p> <p> Cádmio: 0.10 mg/kg de peso fresco (Reg. (CE) N.º 1881/2006).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| CONTROLO DE QUALIDADE            | <p> Produto sujeito a análises microbiológicas e/ou físico-químicas previstas no Plano de Controlo Analítico, PCA, definido por ano civil;</p> <p> Análises* realizadas num Laboratório Acreditado e Certificado – “Silliker Portugal”, Merieux Nutrisciences;</p> <p> A gama de Doces Extra foi sujeita a um Estudo de Vida Útil;</p> <p> Controlo de Qualidade desenvolvido pela “Food Protection”.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ANÁLISE SENSORIAL                | <p> Coloração: dourada-acastanhada; com menor incidência de luz, o doce assume uma coloração acastanhada clara;</p> <p> Odor: Fruta exótica mais propriamente Goiaba;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

ELABORADO PELO ENG. NELSON SIMAS

VERIFICADO PELO ENG. TIAGO BORGES

APROVADO PELA DIREÇÃO E PELO ENG. NELSON BOTELHO

DATA: 27.03.2020

DATA: 27.03.2020

DATA: 27.03.2020

Nota: A Reprodução total ou parcial é expressamente proibida, salvo autorização formal da Frutaçor.

|                                                                                   |                                        |         |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------|----------|
|  | <h1>Manual de Segurança Alimentar</h1> | PÁGINA  | 4/8      |
|                                                                                   |                                        | EDIÇÃO  | 1        |
|                                                                                   |                                        | DATA    | 01.04.16 |
| DOCUMENTO                                                                         | ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS                | REVISÃO | 4        |
| CÓDIGO                                                                            | IMP.FRUTAÇOR.01.PT                     | DATA    | 27.03.20 |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |              |            |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|------------|------|--------|--------------------------------|------------|------------|------|--------|----------------------|------------|------------|-----------|--------|--------------------|------------|------------|------|--------|------------------------|------------|------------|-----|--------|----------------------------|----------------|-------------|------|--------|-------------------------|----------------|-------------|-------|-----------|-------------------------|----------------|-------------|-------|---------|-------------------------------|------------|------------|-----|------|--------------------------------|--------------|------------|----------|---------|------------------|------------|------------|-----|-------|----------------------|------------|------------|-------|--------|
|                                                            | <p> Sabor: um sabor doce <i>sui generis</i> embora tenda a ter um pouco de sabor ácido e amargo e um aroma muito agradável a goiaba;</p> <p> Ausência de sujidades e de partículas estranhas/atípicas;</p> <p> Estado Físico: sólida;</p> <p> Textura: pastosa, não-completamente homogénea, devido à presença de pedaços de goiaba.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |              |            |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| RESULTADOS ANALÍTICOS E RESPECTIVA DECLARAÇÃO NUTRICIONAL* | <table><tr><td>Det de humidade</td><td>PAFQ 120.1 *</td><td>2015/04/09</td><td>39,7</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>Det de proteína bruta (F=6.25)</td><td>PAFQ 360.1</td><td>2015/04/10</td><td>0,53</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>Det de matéria gorda</td><td>PAFQ 069.0</td><td>2015/04/10</td><td>&lt;0,10(LQ)</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>Det de cinza total</td><td>PAFQ 060.1</td><td>2015/04/10</td><td>0,30</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>Det de fibra alimentar</td><td>PAFQ 230.1</td><td>2015/04/10</td><td>2,3</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>Det de hidratos de carbono</td><td>Reg(UE)1169/11</td><td>*2015/04/09</td><td>57,2</td><td>g/100g</td></tr><tr><td>Det de valor energético</td><td>Reg(UE)1169/11</td><td>*2015/04/10</td><td>235,5</td><td>kcal/100g</td></tr><tr><td>Det de valor energético</td><td>Reg(UE)1169/11</td><td>*2015/04/10</td><td>999,8</td><td>kJ/100g</td></tr><tr><td>Det de açúcares totais (HPLC)</td><td>PAFQ 084.2</td><td>2015/04/10</td><td>537</td><td>g/kg</td></tr><tr><td>Det de ácidos gordos saturados</td><td>PAFQ 201.0 *</td><td>2015/04/10</td><td>&lt;0,1(LQ)</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Det de sódio, AA</td><td>PAFQ 008.0</td><td>2015/04/22</td><td>212</td><td>mg/kg</td></tr><tr><td>Det de sal (cálculo)</td><td>PAFQ 390.0</td><td>2015/04/22</td><td>0,053</td><td>g/100g</td></tr></table> | Det de humidade | PAFQ 120.1 * | 2015/04/09 | 39,7 | g/100g | Det de proteína bruta (F=6.25) | PAFQ 360.1 | 2015/04/10 | 0,53 | g/100g | Det de matéria gorda | PAFQ 069.0 | 2015/04/10 | <0,10(LQ) | g/100g | Det de cinza total | PAFQ 060.1 | 2015/04/10 | 0,30 | g/100g | Det de fibra alimentar | PAFQ 230.1 | 2015/04/10 | 2,3 | g/100g | Det de hidratos de carbono | Reg(UE)1169/11 | *2015/04/09 | 57,2 | g/100g | Det de valor energético | Reg(UE)1169/11 | *2015/04/10 | 235,5 | kcal/100g | Det de valor energético | Reg(UE)1169/11 | *2015/04/10 | 999,8 | kJ/100g | Det de açúcares totais (HPLC) | PAFQ 084.2 | 2015/04/10 | 537 | g/kg | Det de ácidos gordos saturados | PAFQ 201.0 * | 2015/04/10 | <0,1(LQ) | g/100 g | Det de sódio, AA | PAFQ 008.0 | 2015/04/22 | 212 | mg/kg | Det de sal (cálculo) | PAFQ 390.0 | 2015/04/22 | 0,053 | g/100g |
| Det de humidade                                            | PAFQ 120.1 *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2015/04/09      | 39,7         | g/100g     |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| Det de proteína bruta (F=6.25)                             | PAFQ 360.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2015/04/10      | 0,53         | g/100g     |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| Det de matéria gorda                                       | PAFQ 069.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2015/04/10      | <0,10(LQ)    | g/100g     |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| Det de cinza total                                         | PAFQ 060.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2015/04/10      | 0,30         | g/100g     |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| Det de fibra alimentar                                     | PAFQ 230.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2015/04/10      | 2,3          | g/100g     |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| Det de hidratos de carbono                                 | Reg(UE)1169/11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | *2015/04/09     | 57,2         | g/100g     |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| Det de valor energético                                    | Reg(UE)1169/11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | *2015/04/10     | 235,5        | kcal/100g  |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| Det de valor energético                                    | Reg(UE)1169/11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | *2015/04/10     | 999,8        | kJ/100g    |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| Det de açúcares totais (HPLC)                              | PAFQ 084.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2015/04/10      | 537          | g/kg       |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| Det de ácidos gordos saturados                             | PAFQ 201.0 *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2015/04/10      | <0,1(LQ)     | g/100 g    |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| Det de sódio, AA                                           | PAFQ 008.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2015/04/22      | 212          | mg/kg      |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| Det de sal (cálculo)                                       | PAFQ 390.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2015/04/22      | 0,053        | g/100g     |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| ROTULAGEM                                                  | <p> Rótulo: Denominação de venda (bilingue); Quantidade líquida; Local de Origem ou proveniência;</p> <p> Contra-Rótulo: Nome e morada do fabricante; Lista de Ingredientes (bilingue); Informação sobre corantes, conservantes e fruta natural (bilingue); Data de Durabilidade mínima/Lote; EAN 13; Informação sobre proporção fruta e açúcares; Símbolo Ponto Verde; Declaração Nutricional; Menção de Conservação (bilingue).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |              |            |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| EMBALAGEM                                                  | <p> Embalagem primária: embalagem de vidro com tampo de metal (ver Anexos);</p> <p> Embalagem secundária: caixas de cartão;</p> <p> Embalagem terciária: paletes (120x80x15cm/Largura, Comprimento, Altura; Tipo EUROPALETE).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |              |            |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |
| CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E DE CONSERVAÇÃO                   | <p> Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar e de odores agressivos.</p> <p> Temperatura ótima de conservação: 18 a 22°C;</p> <p> Deve conservar-se em refrigeração, após abertura;</p> <p> Consumidor-alvo: População em geral, não sendo indicado o seu consumo excessivo no caso de doentes diabéticos;</p> <p> Transporte/armazenamento à temperatura ambiente;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                 |              |            |      |        |                                |            |            |      |        |                      |            |            |           |        |                    |            |            |      |        |                        |            |            |     |        |                            |                |             |      |        |                         |                |             |       |           |                         |                |             |       |         |                               |            |            |     |      |                                |              |            |          |         |                  |            |            |     |       |                      |            |            |       |        |

ELAB:

DATA

Nota:

|                                                                                   |                                                                    |         |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------|----------|
|  | <h1 style="text-align: center;">Manual de Segurança Alimentar</h1> | PÁGINA  | 5/8      |
|                                                                                   |                                                                    | EDIÇÃO  | 1        |
|                                                                                   |                                                                    | DATA    | 01.04.16 |
| DOCUMENTO                                                                         | ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS                                            | REVISÃO | 4        |
| CÓDIGO                                                                            | IMP.FRUTAÇOR.01.PT                                                 | DATA    | 27.03.20 |

|                   |                                                                                                             |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | Embalagem primária: embalagem de vidro com tampo de metal (ver Anexos);                                     |
| <b>ALERGÉNIOS</b> | Não aplicável                                                                                               |
| <b>REVISÕES</b>   | 3 – 16.07.2018 (Inclusão da DN); 4 – 27.03.2020 (Substituição da carta artesanal pela licença de laboração) |



FIGURA III – PUBLICIDADE COM REFERÊNCIA AO SABER-FAZER TRADICIONAL DA FRUTAÇOR.

SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR  
Eng.º Nelson Melo Simas  
Ordem Engenheiros  
Nº 69170

## ANEXOS

ELABORADO PELO ENG. NELSON SIMAS

VERIFICADO PELO ENG. TIAGO BORGES

APROVADO PELA DIREÇÃO E PELO ENG. NELSON BOTELHO

DATA: 27.03.2020



DATA: 27.03.2020



DATA: 27.03.2020

*Nota: A Reprodução total ou parcial é expressamente proibida, salvo autorização formal da Frutaçor.*

|                                                                                   |                                                                                  |         |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
|  | <h1 style="text-align: center; color: green;">Manual de Segurança Alimentar</h1> | PÁGINA  | 6/8      |
|                                                                                   |                                                                                  | EDIÇÃO  | 1        |
|                                                                                   |                                                                                  | DATA    | 01.04.16 |
| DOCUMENTO                                                                         | ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS                                                          | REVISÃO | 4        |
| CÓDIGO                                                                            | IMP.FRUTAÇOR.01.PT                                                               | DATA    | 27.03.20 |

## Anexo I – Recorte da respetiva Licença de Exploração.


**Exmo. Senhor  
Presidente da Cooperativa Agrícola  
Açoreana de Hortofructicultores, CRL.  
Rua do Rosário  
9600-549 Ribeira Grande**

R/AR

| V/ Referência | V/ Comunicação | N/ Referência          | Data       |
|---------------|----------------|------------------------|------------|
|               |                | SAI-DRAIC/2019/4352/SA | 09-12-2019 |

**Assunto: Licença de exploração a título experimental de estabelecimento industrial  
– Processo 1334**

## Anexo II – Especificações do corpo de vidro

ELABORADO PELO ENG. NELSON SIMAS

VERIFICADO PELO ENG. TIAGO BORGES

APROVADO PELA DIREÇÃO E PELO ENG. NELSON BOTELHO

DATA: 27.03.2020



DATA: 27.03.2020



DATA: 27.03.2020

*Nota: A Reprodução total ou parcial é expressamente proibida, salvo autorização formal da Frutaçor.*



|                                                                                   |                                                                    |         |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------|----------|
|  | <h1 style="text-align: center;">Manual de Segurança Alimentar</h1> | PÁGINA  | 8/8      |
|                                                                                   |                                                                    | EDIÇÃO  | 1        |
|                                                                                   |                                                                    | DATA    | 01.04.16 |
| DOCUMENTO                                                                         | ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS                                            | REVISÃO | 4        |
| CÓDIGO                                                                            | IMP.FRUTAÇOR.01.PT                                                 | DATA    | 27.03.20 |

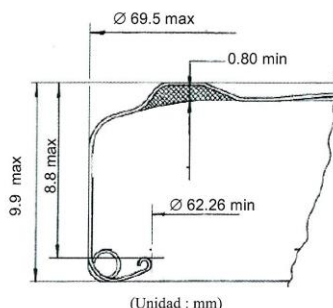
## Anexo III – Dados técnicos do tampo de metal



**Tipo de tapa: 66 RTS/RSB**

Referencia: 66RTS/RSB - Versión 6

Tapa metálica Twist con 4 uñas para cierre de tarros de cristal conteniendo productos alimentarios.



Glass Finish: GPI 2030

### Materias primas:

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hojalata:</b>            | Espesor mínimo: 0,16 mm- Mínimo E 2,0/2,0 g/m <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Barnices interiores:</b> | Barnices alimentarios dependiendo de la naturaleza del producto envasado: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Neutro:</b> pH&gt;4 y/o niveles de SO<sub>2</sub> &lt; 20ppm</li> <li>• <b>Acido:</b> pH&lt;4 y/o niveles de SO<sub>2</sub> &lt; 50ppm</li> <li>• <b>Muy acido:</b> pH&lt;4 y/o niveles de SO<sub>2</sub> &lt; 100ppm</li> </ul> |
| <b>Barnices exteriores:</b> | Barniz de enganche blanco, oro o transparente con revestimiento de barniz acabado.<br>Litografía según especificaciones del cliente                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Compuesto sellante:</b>  | Compuesto alimenticio en relación al tratamiento térmico (pasteurización o esterilización)                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tratamiento térmico:</b> | Pasteurización: Hasta 100°C durante 60 min.<br>Esterilización: Hasta 125°C durante 1h. La diferencia entre la presión interna y externa no debe superar 0,7 bar. (Temperaturas más altas, hasta 132 °C, son posibles bajo la aprobación de las condiciones de proceso por Tecnocap)                                                                    |
| <b>Botón de seguridad:</b>  | Vacio mínimo requerido para la versión con botón > a 0,3 bar                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

### Especificaciones de embalaje (nueva dimensión de cajas desde 24 de Enero del 2012)

|                                           |                                                                                                            |                                    |          |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------|
| <b>Tapas por caja:</b>                    | 1.310                                                                                                      | <b>Peso tapa (±5%) :</b>           | 8,90 gr  |
| <b>Medidas de la caja (mm):</b>           | 400 x 400 x 415                                                                                            | <b>Peso bruto por caja (±5%) :</b> | 12.7 kg  |
| <b>Cajas por palet:</b>                   | 30                                                                                                         | <b>Tapas por palet :</b>           | 39300    |
| <b>Medidas del palet EURO (mm):</b>       | 800 x 1.200 x 2.225                                                                                        | <b>Peso bruto palet (±5%) :</b>    | 403.8 kg |
| <b>Recomendaciones de almacenamiento:</b> | T = +5 / +35 °C – Máxima humedad relativa 70%<br>2 años máximo (derogación bajo la aprobación de Tecnocap) |                                    |          |

### Declaración de conformidad

TECNOCAP® Closures declara que todas las tapas de su producción son aptas e higiénicamente seguras para el empleo y el cierre hermético de tarros de vidrio para uso alimenticio, su llenado y tratamiento correspondiente.

Todos los materiales empleados (hojalata, barnices, compuesto sellante) son plenamente conformes con la normativa y recomendaciones de la Comunidad Europea y de la FDA.

ELABORADO POR

Aprobado por: **Serge Kawecki** (Director de Calidad)

Fecha: **24 de Enero del 2012**

ENG. NELSON

DATA: 27.03.2020

DATA: 27.03.2020

*Nota: A Reprodução total ou parcial é expressamente proibida, salvo autorização formal da Frutaçor.*