



## Ficha Técnica | Cordeiro & Companhia

### Tomate

1. **Caracterização:** O tomate é um produto hortícola, de coloração vermelha, rico em vitaminas, ácido fólico e compostos antioxidantes como o licopeno.



## 2. Descrição do Produto

### Características Comerciais

Origem: Portugal, Espanha

Calibres: N/C

Embalagem: Caixa plástica adequada para produtos alimentares ou caixa de cartão.

Variedades: Liso, Chucha, *Cherry*, Cacho e Coração de Boi

Conservação: Deve ser conservado entre 7 e 10°C.

Distribuição: O tomate deve ser transportado de modo a não sofrer variações de temperatura em carro isotérmico ou refrigerado.

## 3. Declaração Nutricional

Os dados nutricionais foram obtidos a partir da análise laboratorial realizada no Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - Tabela da Composição de Alimentos.

Energia	95 kJ / 22 kcal
Lípidos	0,3 g
Hidratos de Carbono	3,5 g
Fibra	1,3 g
Proteína	0,8 g
Sal	32 mg

(\*) Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - Tabela da Composição de Alimentos.

## 4. Fluxo do Produto

### Condições de Armazenamento

#### Condições de Armazenamento

- O conteúdo de cada fornecimento deve ser homogéneo e tem de incluir apenas feijão-verde da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre (caso seja calibrado).
- A parte visível de cada embalagem deve ser representativa da sua totalidade.
- A embalagem não poderá induzir quaisquer danos no produto, durante o seu armazenamento ou transporte, e deverá estar isenta de qualquer corpo estranho.
- As embalagens podem ser reutilizáveis, desde que bem higienizadas, ou de tara perdida, desde que sejam novas e limpas.
- Os tomates podem ser apresentados:
  - Sob a forma de frutos individuais, com ou sem cálice e pedúnculo curto;
  - Sob a forma de tomates em cacho, ou seja, os tomates são apresentados em inflorescências inteiras ou em partes de inflorescências, desde que cada inflorescência ou parte desta contenha pelo menos o seguinte número de frutos:
    - Três frutos,
    - Ou no caso dos tomates «cereja», em cachos de seis frutos (quatro frutos em pré-embalagens).

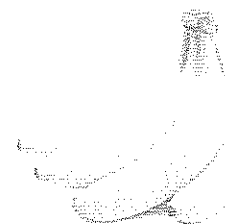


Cordeiro & Companhia

## Ficha Técnica | Cordeiro & Companhia

### Banana

1. **Caracterização:** A banana é rica em vitaminas do complexo B, vitamina C e muito rica em potássio, beneficiando os músculos. Além disso, é um fruto de fácil digestão, sendo Cavendish a variedade mais consumida.



Musa Spp.

## 2. Descrição do Produto

### Características Comerciais

Origem: Costa Rica, Colômbia, Portugal (Madeira).

Embalagem: Caixa de cartão.

Conservação: Deve ser conservado entre 12 e 16°C.

Distribuição: As bananas devem ser transportadas de modo a não sofrer variações de temperatura em carro isotérmico ou refrigerado.

## 3. Declaração Nutricional

Valor energético e conteúdo de nutrientes por 100g de produto comestível

Energia	441 kJ / 104 kcal
Lípidos	0,4 g
Hidratos de Carbono	21,8 g
Fibra	3,1 g
Proteína	1,6 g
Sal	15 mg

(\*) Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - Tabela da Composição de Alimentos.

## 4. Apresentação

### Produto Embalado

#### Condições de Armazenamento

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogêneo e comportar apenas bananas da mesma origem, variedade e qualidade.
- A parte visível de cada embalagem deve ser representativa da sua totalidade.
- A embalagem não poderá induzir quaisquer danos no produto, durante o seu armazenamento ou transporte, e deverá estar isenta de qualquer corpo estranho.

#### Rotulagem

- Nome e morada do embalador e/ou expedidor;
- Natureza do produto;
- País de origem do produto;
- Características Comerciais;
- Marca de controlo (facultativa).



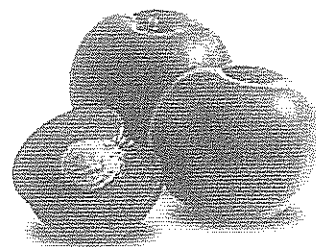
Cordeiro & Companhia

FICHA TÉCNICA Nº 1.1.  
EDIÇÃO:0 VERSÃO:1  
DATA: 21/10/2016

## Ficha Técnica | Cordeiro & Companhia

### Ameixa-Pêra

1. **Caracterização:** fruto da família do pêssgo e da cereja, rico em vitamina C, poderoso antioxidante natural, melhora a digestão e o funcionamento do intestino.



*Prunus domestica*

## 2. Descrição do Produto

### Características Comerciais

Origem: Portugal, Espanha

Calibres: N/C

Embalagem: Caixa plástica adequada para produtos alimentares.

Conservação: Deve ser conservado entre 0 e 4°C.

Distribuição: A ameixa deve ser transportada de modo a não sofrer variações de temperatura em carro isotérmico ou refrigerado.

## 3. Declaração Nutricional

Informação Nutricional por 100g de produto comestível

Energia	149 kJ / 36 kcal
Lípidos	0,2 g
Hidratos de Carbono	7,4 g
Fibra	1,9 g
Proteína	0,8 g
Sal	2,0 mg

(\*) Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - Tabela da Composição de Alimentos.

## 4. Fluxo do Produto

### Fluxo do Produto

#### Condições de Armazenamento

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas produtos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre.
- Os cogumelos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos.
- A parte visível de cada embalagem deve ser representativa da sua totalidade.
- A embalagem não poderá induzir quaisquer danos no produto, durante o seu armazenamento ou transporte, e deverá estar isenta de qualquer corpo estranho.
- As embalagens podem ser reutilizáveis, desde que bem higienizadas, ou de tara perdida, desde que sejam novas e limpas.

#### Rotulagem

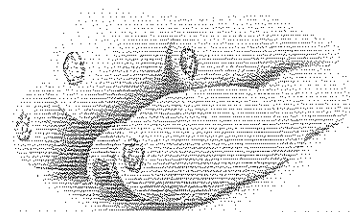
- Identificação do embalador e/ou do expedidor;
- Natureza do produto;
- Origem do produto;
- Características comerciais;
- Marca oficial de controlo (facultativa).



## Ficha Técnica | Cordeiro & Companhia

### Cenoura

**Caracterização:** a cenoura é uma planta bianual, embora seja cultivada como anual, de raiz fusiforme, grossa e carnuda de cor normalmente alaranjada e de sabor adocicado. O mercado em fresco está dominado pela cenoura tipo Nantes que corresponde a uma raiz cilíndrica lisa, bem arredondada na extremidade, com colorido intenso e isenta de colo verde ou violeta.



## 2. Descrição do Produto

### Características Comerciais

Origem: Portugal, Espanha

Calibres: 25/40

Embalagem: Saco plástico 1, 10 kg

## 3. Declaração Nutricional

Valor energético 25 kcal  
Lípidos 0,0 g  
Hidratos de Carbono 4,4 g  
Sal 140 mg  
Fibra 2,6 g  
Proteínas 0,6 g

Energia	25 kcal
Lípidos	0,0 g
Hidratos de Carbono	4,4 g
Sal	140 mg
Fibra	2,6 g
Proteínas	0,6 g

(\*) Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – Tabela da Composição de alimentos

## 4. Fluxo do Produto

### Condições de Armazenamento

### Fluxo do Produto

O acondicionamento deve ser feito de modo a assegurar a conveniente proteção do produto.

As cenouras podem ser acondicionadas de um dos seguintes modos:

- Em pequenas embalagens, para venda direta ao consumidor;
- Em embalagens de venda por grosso, em camadas ou a granel;
- No veículo de transporte a granel, apenas para a categoria II.

Os materiais utilizados no interior da embalagem, ou, no caso de expedições a granel, no meio de transporte, ou num compartimento separado do meio de transporte, devem ser novos, limpos e de natureza tal que não possam provocar alterações internas ou externas aos produtos.

É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente de papéis ou etiquetas, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na etiquetagem não sejam utilizadas tintas ou colas tóxicas.

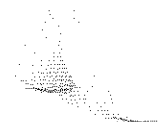
As embalagens ou, no caso de expedições a granel, os lotes devem estar isentos de qualquer corpo estranho.



## Ficha Técnica | Cordeliro & Companhia

Laranja

1. Caracterização: Fruto, que se caracteriza pela riqueza em vitamina C, flavonoides e óleos essenciais. Este citrino possui formato oval, coloração alaranjada e a polpa é formada por vários segmentos (gomos) cheios de sumo.



*Citrus sinensis* (L.) Osbeck

### 2. Descrição do Produto

#### Características Comerciais

Origem: Portugal, Espanha, África do Sul

Calibres: 3/4 (Grossa), 5/6 (Média), 7/8 (Miúda)

Embalagem: Caixa plástica adequada para produtos alimentares, ou caixa de cartão.

Variedades: Lane Late, Valencia Late, Newhall, Navel, entre outras.

Conservação: Deve ser conservado entre 0 e 4°C.

Distribuição: A laranja deve ser transportada de modo a não sofrer variações de temperatura em carro isotérmico ou refrigerado.

### 3. Declaração Nutricional

Porção: 100 g (1 unidade média)

Energia	201 kJ / 48 kcal
Lípidos	0,2 g
Hidratos de Carbono	8,9 g
Fibra	1,8 g
Proteína	1,1 g
Sal	10 mg

(\*) Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - Tabela da Composição de Alimentos.

### 4. Apresentação

#### Exigências Mínimas

#### Condições de Armazenamento

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas citrinos da mesma origem, variedade ou tipo, qualidade e calibre e sensivelmente com o mesmo grau de desenvolvimento e maturação.
- A parte visível de cada embalagem deve ser representativa da sua totalidade.
- A embalagem não poderá induzir quaisquer danos no produto, durante o seu armazenamento ou transporte, e deverá estar isenta de qualquer corpo estranho. É, porém, admitida a presença de um pequeno ramo não lenhoso, com algumas folhas verdes, aderente ao fruto.
- As embalagens podem ser reutilizáveis, desde que bem higienizadas, ou de tara perdida, desde que sejam novas e limpas.

#### Rotulagem

- Nome e morada do embalador e/ou expedidor;
- Natureza do produto;
- País de origem do produto;
- Características Comerciais;
- Marca de controlo (facultativa).

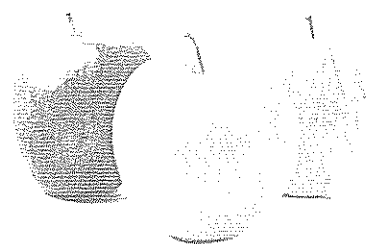


Indústria Alimentar, S. A. - Lda

## Ficha Técnica | Cordelero & Companhia

Maçã

1. **Caracterização:** A maçã é um fruto que se caracteriza pelo baixo valor energético. Esta é grande abastecedora de água, de vitaminas, particularmente de Vitamina C, de sais minerais, sobretudo de potássio, de fibras solúveis e insolúveis e ainda de uma grande quantidade de fitoquímicos, muitos dos quais com funções antioxidantes. Existe uma grande diversidade de variedades, das quais destaco a Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Jonagored Supra, Red Delicious, entre outras.



*Malus domestica* Borkh

### 2. Descrição do Produto

#### Características Comerciais

Origem: Portugal, Espanha, Bélgica

Embalagem: Caixa plástica adequada para produtos alimentares, ou caixa de cartão/madeira.

Conservação: Deve ser conservado entre 2 e 3°C.

Distribuição: As maçãs devem ser transportadas de modo a não sofrer variações de temperatura em carro isotérmico ou refrigerado.

### 3. Declaração Nutricional

Porção (100g)	
Energia	269 kJ / 64 kcal
Lípidos	0,5 g
Hidratos de Carbono	13,4 g
Fibra	2,1 g
Proteína	0,2 g
Sal	15 mg

(\*) Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - Tabela da Composição de Alimentos.

### 4. Apresentação

#### Condições de Armazenamento

Condições de Armazenamento

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogêneo e comportar apenas maçãs da mesma origem, variedade, qualidade, calibre e grau de maturação.
- No caso de categoria "Extra", é, além disso, exigida homogeneidade de coloração.
- A parte visível de cada embalagem deve ser representativa da sua totalidade.
- A embalagem não poderá induzir quaisquer danos no produto, durante o seu armazenamento ou transporte, e deverá estar isenta de qualquer corpo estranho.
- As embalagens podem ser reutilizáveis, desde que bem higienizadas, ou de tara perdida, desde que sejam novas e limpas.

Rotulagem

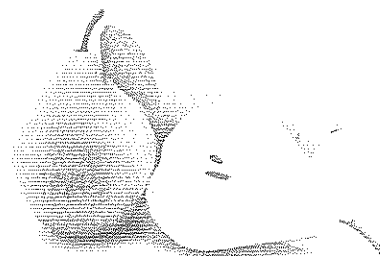
- Nome e morada do embalador e/ou expedidor;
- Natureza do produto;
- País de origem do produto;
- Características Comerciais;
- Marca de controlo (facultativa).



## Ficha Técnica | Cordeiro & Companhia

### Pêra

1. **Caracterização:** A pêra é muito apreciada por suas propriedades nutritivas e pelo seu delicado sabor. Possui quantidades razoáveis de vitaminas B1, B2 e Niacina ou B3, todas do Complexo B, que regulam o sistema nervoso e o aparelho digestivo que fortifica o músculo cardíaco essenciais ao crescimento, evitam a queda dos cabelos e sanam alguns problemas de pele. Ainda contém vitaminas A e C e sais minerais incluindo o sódio, potássio, cálcio, fósforo, enxofre, magnésio, silício e ferro.



*Pyrus communis L.*

## 2. Descrição do Produto

### Características Comerciais

Origem: Portugal, Espanha, Bélgica, África do Sul

Embalagem: Caixa plástica adequada para produtos alimentares, ou caixa de cartão/madeira.

Conservação: Deve ser conservado entre 0 e 4°C.

Distribuição: As pêras devem ser transportadas de modo a não sofrer variações de temperatura em carro isotérmico ou refrigerado.

## 3. Declaração Nutricional

Valor energético e conteúdo de nutrientes por 100g de produto

Energia	199 kJ / 47 kcal
Lípidos	0,4 g
Hidratos de Carbono	9,4 g
Fibra	2,2 g
Proteína	0,3 g
Sal	20 mg

(\*) Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - Tabela de Composição de Alimentos.

## 4. Apresentação

### Exigências Mínimas

#### Condições de Armazenamento

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogêneo e comportar apenas pêras da mesma origem, variedade, qualidade, calibre e grau de maturação.
- No caso de categoria "Extra", é, além disso, exigida homogeneidade de coloração.
- A parte visível de cada embalagem deve ser representativa da sua totalidade.
- A embalagem não poderá induzir quaisquer danos no produto, durante o seu armazenamento ou transporte, e deverá estar isenta de qualquer corpo estranho.
- As embalagens, quando reutilizáveis, devem ser bem higienizadas.

#### Rotulagem

- Nome e morada do embalador e/ou expedidor;
- Natureza do produto;
- País de origem do produto;
- Características Comerciais;
- Marca de controlo (facultativa).

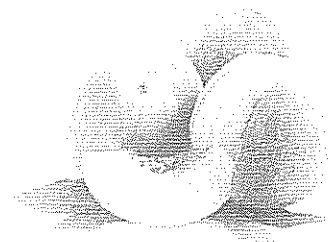


Av. da Liberdade, 100 - 1.º andar - 01305-900 - São Paulo, SP

## Ficha Técnica | Cordero & Companhia

### Pêssegos

1. **Caracterização:** O pêssego é um fruto pertencente à família das ameixas e nectarinas, que é rico em vitaminas A e E e sais minerais como o ferro, potássio, sódio, fósforo, fibras e cálcio. Comercializam-se diversas variedades, das quais destaco o pêssego paraguayo, maracotão e o pêssego vermelho. A polpa é suculenta, agridoce, aromática e de cor amarela, branca ou avermelhada.



*Prunus persica* Sieb. e Zucc

## 2. Descrição do Produto

### Características Comerciais

Origem: Portugal e Espanha.

Embalagem: Caixa plástica adequada para produtos alimentares, caixa de cartão ou madeira.

Conservação: Deve ser conservado entre 0 e 4°C.

Distribuição: Os pêssegos devem ser transportados de modo a não sofrer variações de temperatura em carro isotérmico ou refrigerado.

## 3. Declaração Nutricional

Os dados nutricionais foram obtidos a partir de análises realizadas em laboratório acreditado.

Energia	159 kJ / 38 kcal
Lípidos	0,3 g
Hidratos de Carbono	8,1 g
Fibra	2,3 g
Proteína	0,6 g
Sal	3 mg

(\*) Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - Tabela da Composição de Alimentos.

## 4. Apresentação

### Embalagem

#### Condições de Armazenamento

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogêneo e comportar apenas citrinos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre e, no caso da categoria "Extra", de coloração uniforme.
- A parte visível de cada embalagem deve ser representativa da sua totalidade.
- A embalagem não poderá induzir quaisquer danos no produto, durante o seu armazenamento ou transporte, e deverá estar isenta de qualquer corpo estranho.

#### Rotulagem

- Nome e morada do embalador e/ou expedidor;
- Natureza do produto;
- País de origem do produto;
- Características Comerciais;
- Marca de controlo (facultativa).