Descrição do produto

O arroz carolino é submetido a um processo de esterilização por calor pelo que não necessita de refrigeração e mantém as características de uma refeição acabada de cozinhar. Este produto encontra-se pronto-a-comer, bastando aquecer em micro-ondas ou ao lume. Sem adição de corantes, conservantes ou intensificadores de sabor.

Denominação do produto

Arroz carolino pré-cozinhado e esterilizado.

Ingredientes

Arroz (51%),água, azeite virgem extra, cebola, sal, espessante (goma arábica), alho.

Peso líquido

250 g **e** (2x125 g)

Caraterísticas organoléticas

Aroma/ sabor	Caraterísticos, sem aromas ou sabores indesejáveis.
Textura	Caraterística.

Caraterísticas nutricionais

	Por 100g	Por 125g	%DR por porção
Energia	904 kJ / 214 kcal	1130 kJ / 268 kcal	13%
Lípidos	4,1 g	5,1 g	7%
(dos quais saturados)	(0,7 g)	(0,9 g)	(5%)
Hidratos de Carbono	40,3 g	50.4 g	19%
(dos quais açúcares)	(0,2 g)	(0,3 g)	(0,3%)
Fibras	0,4 g	0,5 g	
Proteínas	3,9 g	4,8 g	10%
Sal	0,5 g	0,6 g	10%

Caraterísticas microbiológicas

Parâmetro	Limite máximo
Apreciação da Estabilidade (NP 4404-1)	Estável
Apreciação da Esterilidade (NP 2309-2)	Estéril
Esporos de mesófilos aeróbios	$<1x10^1$ ufc/g
Esporos de Clostridios sulfito-redutores	$<1x10^1$ ufc/g

Caraterísticas químicas

Parâmetro	Limite máximo
Melamina [1]	≤2,5 mg/kg

[1] O teor máximo de melamina, incluído no Regulamento (UE) nº 594/2012 que altera o Regulamento (CE) nº 1881/2006, é aplicável a todos os géneros alimentícios, sendo confirmado quanto à sua conformidade nos produtos da Ernesto Morgado, SA de acordo com um plano de análises.

A Ernesto Morgado, SA assegura que as matérias-primas utilizadas no fabrico deste produto são obtidas de fornecedores selecionados com base em critérios relevantes para a segurança alimentar de modo a que sejam cumpridos, entre outros, os teores máximos para certos contaminantes e os limites máximos de resíduos de pesticidas no âmbito da legislação em vigor.

Alérgenos

De acordo com anexo II do Regulamento (UE) nº 1169/2011	Presente no produto	Presente na linha de produção	Componente
Cereais que contêm glúten [1]	Não	Não	
Crustáceos e produtos derivados		Não	
Ovos e produtos derivados		Não	
Peixes e produtos derivados		Sim*	
Amendoins e produtos derivados		Não	
Soja e produtos derivados		Não	
Leite e produtos derivados (incluindo lactose)		Sim*	
Frutos de casca rija [2]		Não	
Aipo e produtos derivados		Não	
Mostarda e produtos derivados		Sim*	
Sementes de sésamo e produtos derivados		Não	
Dióxido de enxofre e sulfitos [3]		Sim*	
Tremoço e produtos derivados		Não	
Moluscos e produtos derivados		Sim*	

[1] Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais.
[2] Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas (Amygdalus communis L.), avelãs (Corylus avellana), nozes (Juglans regia), castanhas de caju (Anacardium occidentale), nozes pécan [Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (Bertholletia excelsa), pistácios (Pistacia vera), nozes de macadâmia ou do Queensland (Macadamia ternifolia) e produtos à base destes frutos.
[3] Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO_2 total que deve ser calculado para os produtos propostos como prontos para consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes.
Exceções: ver anexo II do Regulamento (UE) Nº 1169/2011.

* Controlo eficaz de contaminação cruzada por substâncias alérgenas baseado em regras rigorosas aplicadas à manipulação e fabrico, bem como, procedimentos de limpeza, adequadamente validados, verificados e monitorizados.

Método de tratamento

Processamento térmico que confere esterilidade comercial ao produto.

Deteção de metais

Sensibilidade: 2,0mm ferrosos; 2,5mm não ferrosos e 3,0mm inox.

Modificações genéticas

Ausência de produtos geneticamente modificados (OGM).

Embalagem

Embalagem primária em PP-EVOH-PP selada termicamente com filme laminado em PET ALOX/PP PEL PP e alta barreira ao oxigénio e vapor de água. Inscrição da designação do produto, lote e prazo de validade por jato de tinta no filme de selagem da embalagem. Acondicionamento de duas embalagens em luva de cartão impressa com as informações exigidas ao abrigo da legislação em vigor e outras relevantes para o consumidor.

Embalagem secundária constituída por caixa expositora que acondiciona 10 embalagens do produto.

Embalagem de expedição com 60 caixas envolvidas em estirável sobre palete LPR modelo Europalete.

Condições de transporte, distribuição e armazenamento

Transporte e distribuição à temperatura ambiente (recomenda-se o máximo tempo possível a T< 25ºC). O armazenamento deverá ser efectuado à temperatura ambiente, de preferência em local seco e fresco.

Lote

M seguido de xxxx – ano de fabrico e 200xxx – número sequencial.

Prazo de validade

O produto tem um prazo de validade de 12 meses, a partir da data de fabrico. Modalidade de marcação: consumir de preferência antes do fim de mm/aaaa.

Instruções de utilização

Micro-ondas: retirar o cartão, levantar a película ligeiramente. Aquecer a ±800 W durante 1 minuto. Remover a película com precaução (a embalagem pode estar quente). Soltar os grãos de arroz com um garfo e servir.

Ao lume: Colocar o arroz numa frigideira pequena. Juntar 30ml de água por cada copo. Aquecer em lume médio 2-3 minutos, soltando os grãos de arroz com um garfo.

Alegações

Isento de glúten.

Utilização potencialmente inadequada

Produto consumido após o prazo de validade ter expirado. Produto transportado e armazenado a temperaturas extremas por longos períodos de tempo (por ex.: temperatura superior a 35ºC). Após abertura, o produto não é consumido no próprio dia.

Utilização pretendida e população alvo

Produto pronto-a-comer após aquecimento em micro-ondas. Após abertura, o produto deverá ser consumido no próprio dia. Produto a ser rejeitado quando a embalagem estiver aberta, perfurada ou der mostras de violabilidade da selagem. Destina-se a ser consumido pela população em geral.

Requisitos legais

O produto cumpre com a legislação aplicável em vigor, incluindo as respetivas alterações posteriores, nomeadamente:
Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios;
Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios;
Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de Outubro de 2004 relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
Regulamento (CE) nº 1881/2006 da Comissão de 19 de Dezembro de 2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios;
Regulamento (UE) nº 10/2011 da Comissão de 14 de Janeiro de 2011 relativo aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;
Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;
Regulamento de Execução (UE) nº 828/2014 da Comissão de 30 de Julho de 2014 relativo aos requisitos de prestação de informações aos consumidores sobre a ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios.