

<b>Produto:</b> Abacate ( <i>Persea americana Mill</i> ).
<b>Características Mínimas<sup>(1)</sup></b>
Inteiros, são, limpos, isentos de ferimentos, isentos de parasitas e de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos, isentos de qualquer princípio de dissecação interna e de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pelo gelo.
<b>Desenvolvimento e maturação<sup>(1)</sup></b>
Deve permitir transporte e outras movimentações e chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias. Os produtos devem apresentar um desenvolvimento suficiente, mas não excessivo, e encontrar-se num estado de maturação satisfatório, mas não excessivo. O desenvolvimento e o estado de maturação dos produtos devem permitir-lhes prosseguir o processo de maturação e alcançar um grau de maturação satisfatório.
<b>Parâmetros de Qualidade<sup>(1)</sup></b>
Cor; tamanho; forma; firmeza; ausência de podridões, ausência de defeitos, tais como contusões, deformações, queimaduras, feridas, manchas da pele, danos causados por insectos, granizo, vento, ranço e escurecimento da polpa.
<b>Tolerância<sup>(1)</sup></b>
É admitida em cada lote uma tolerância de 10 %, em número ou em peso, de produtos que não correspondam às características mínimas de qualidade. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.
<b>Tratamentos e Conservação<sup>(1)</sup></b>
Podem ser aplicados tratamentos com 100 ppm de etileno a 20°C por 48 horas (frutas de temporã), 24 horas (frutas de média estação) ou 12 horas (frutas de seródios) para induzir a maturação de consumo em 3-6 dias, dependendo da cultivar e do estado de maturação fisiológica. Também podem ser conservados em atmosfera controlada (2-5% O <sub>2</sub> e 3-10% CO <sub>2</sub> ) para retardar o abrandamento e as mudanças de cor da pele e para diminuir as taxas de respiração e a produção de etileno.
<b>Apresentação<sup>(1)</sup></b>
a) Embalagem Primária - Dispostos em camadas regulares em embalagens de cartão, plástico ou madeira; b) Embalagem Primária - Dispostos em camadas não regulares, ou seja, a granel em embalagens de cartão, plástico ou madeira; c) Embalagem Primária - Dispostos em embalagens unitárias constituídas por cuvetes, destinadas à venda direta ao consumidor com pesos inferiores a 5kg, previstas para um número de frutos determinado e acondicionadas em Embalagens Secundárias de cartão, plástico ou madeira.
<b>Marcação<sup>(1)</sup></b>
Nome completo do país de origem (deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.). No caso dos produtos originários de um Estado-Membro, esta indicação deve ser aposta na língua do país de origem ou em qualquer outra língua que seja compreensível para os consumidores do país de destino. No caso de outros produtos, deve ser em língua compreensível para os consumidores do país de destino.
<b>Controlo de qualidade<sup>(1)</sup></b>
Determinações de cor, firmeza, índice de maturação, teor de sólidos solúveis, resíduos de produtos fitofarmacêuticos e metais pesados (cádmio e chumbo).

Informação Nutricional Abacate <sup>(2)</sup>		
Valor nutricional médio por	Por 100 g	Por 200 g
Energia (kcal)	108,0	216,0
Lípidos Totais (g)	10,5	21,0
Ácidos gordos saturados (g)	2,2	4,4
Hidratos de carbono (g)	2,3	4,6
Açúcares (g)	2,3	4,6
Proteínas (g)	1,1	2,2
Sal (g)	-	-
Fibra (g)	3,0	6,0
Vitamina B6 (mg)	0,3	0,6
Potássio (mg)	326,0	652,0
Sódio (mg)	15,0	30,0

## DEFEITOS EPIDÉRMICOS TOLERÁVEIS



	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	GEHA.RE.08
		Edição:13ª
		Data: 06-Jan-20
		Página: 2 de 2

<sup>1</sup>Regulamento de Execução (UE) N.º 543/2011 da Comissão de 7 de Junho de 2011

<sup>2</sup>Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, disponível em: [www.insa.pt](http://www.insa.pt)