

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	GEHA.RE.08
		Edição: 13ª
		Data: 06-Jan-20
		Página 1 de 2

Produto: Diospiro (<i>Diospyro kaki</i>). Diferentes variedades de <i>Diospyro kaki</i> para consumo em fresco.		
Características Mínimas ⁽¹⁾		
Inteiros, são, limpos, isentos de podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo, isentos de parasitas e de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos, com aspeto fresco.		
Desenvolvimento e maturação ⁽¹⁾		
Deve permitir transporte e outras movimentações e chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.		
Forma: típica da variedade		
Coloração: típica da variedade		
Classificação ⁽¹⁾		
Categoria extra	De qualidade superior e apresentar as características respeitantes a forma, aspeto exterior, desenvolvimento e coloração. Não devem apresentar defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspeto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem. Tolerância: 5 %, em número ou em peso de categoria I.	
Categoria I	Devem ser de boa qualidade e devem apresentar as características da variedade, atendendo à zona de produção. Podem, no entanto, apresentar ligeiros defeitos de forma, de desenvolvimento ou de coloração. A polpa deve estar isenta de qualquer deterioração. Podem, no entanto, apresentar ligeiros defeitos da epiderme, desde que estes não prejudiquem o aspeto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação e apresentação na embalagem, dentro dos seguintes limites: 1 cm de comprimento para os defeitos de forma alongada, 0,5 cm ² de superfície total para os outros defeitos. <u>Tolerância:</u> 10 %, em número ou em peso de categoria II.	
Categoria II	Esta categoria abrange os diospiros que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas que respeitam as características mínimas acima definidas. A polpa não deve apresentar defeitos essenciais. Os diospiros podem apresentar defeitos da epiderme, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação, dentro dos seguintes limites: 2 cm de comprimento para os defeitos de forma alongada, 1,5 cm ² de superfície total para os outros defeitos. <u>Tolerância:</u> 10 %, em número ou em peso, de diospiros que não correspondam às características da categoria, nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos produtos com podridões, contusões pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.	
Calibragem ⁽¹⁾		
O calibre é determinado: quer pela circunferência, quer pelo diâmetro máximo da secção equatorial. Os diospiros serão calibrados de acordo com a seguinte escala:		
Diâmetro	Identificação do calibre (código)	Circunferência
90 mm ou superior	AAAA	28 cm ou superior
de 80 mm inclusive a 90 mm exclusive	AAA	de 25 cm inclusive a 28 cm exclusive
de 73 mm inclusive a 80 mm exclusive	AA	de 23 cm inclusive a 25 cm exclusive
de 67 mm inclusive a 73 mm exclusive	A	de 21 cm inclusive a 23 cm exclusive
de 61 mm inclusive a 67 mm exclusive	B	de 19 cm inclusive a 21 cm exclusive
de 56 mm inclusive a 61 mm exclusive	C	de 17,5 cm inclusive a 19 cm exclusive
de 51 mm inclusive a 56 mm exclusive	D	de 16 cm inclusive a 17,5 cm exclusive
O calibre mínimo admitido para a categoria «Extra» é de 17,5 cm (circunferência) e de 56 mm (diâmetro). A calibragem é obrigatória para todas as categorias. Para todas as categorias: 10 %, em número ou em peso, de diospiros que não satisfaçam os requisitos de calibragem mencionados na embalagem, dentro do limite de 1 cm a mais ou a menos, no caso da calibragem segundo a circunferência, ou de 3 mm a mais ou a menos, no caso da calibragem segundo o diâmetro.		
Tratamentos e Conservação		
Não são realizados tratamentos pós-colheita. Para diminuir a adstringência dos frutos realiza-se uma operação em câmara com condições favoráveis: Injeção de CO ₂ a cerca de 94-96 %, T: 20-22 °C e HR = 90%.		
Apresentação ⁽¹⁾		
Homogeneidade: O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas diospiros da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre e, no caso da categoria «Extra», de coloração uniforme. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.		
Acondicionamento: Os diospiros devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações internas ou externas nos produtos. É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não-tóxicas. Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem deixar, ao serem retirados, nem vestígios visíveis de cola, nem defeitos na epiderme. As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.		
Apresentação:		
a) Embalagem Primária - Dispostos em camadas regulares em embalagens de cartão, plástico ou madeira;		
b) 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.		
Marcação ⁽¹⁾		

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

Cada embalagem em caracteres legíveis, indelévels, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado:

Embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação simbólica. Alguns produtos podem ser embalados com a marca do cliente

Natureza do produto: "Diospiro", se o conteúdo da embalagem não for visível do exterior; Nome da variedade para a categoria "Extra".

Origem do produto: país de origem e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

Características comerciais: Classe; calibre, expresso em diâmetros mínimo e máximo (opcional); número de frutas ou de peso líquido.

Controlo de qualidade

Determinações de cor, firmeza, teor de sólidos solúveis, resíduos de produtos fitofarmacêuticos e de metais pesados (cádmio e chumbo).

Informação Nutricional Diospiro ^[2;3]		
Valor nutricional médio por	Por 100 g	Por porção (160 g)
Energia (kcal)	58,0	93,0
Lípidos Totais (g)	-	-
Ácidos gordos saturados (g)	-	-
Hidratos de carbono (g)	14,8	23,7
Açúcares (g)	-	-
Proteínas (g)	0,6	1,0
Sal (g)	-	-
Fibra (g)	1,5	2,4
Vitamina C (mg)	3,0	4,8
Sódio (mg)	5,0	8,0
Potássio (mg)	228	365
Fósforo (mg)	13	21
Magnésio (mg)	7,0	11,2

DEFEITOS EPIDÉRMICOS TOLERÁVEIS



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

² Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, disponível em www.insa.pt

³ Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do parlamento europeu e do conselho de 25 de Outubro de 2011