



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GEHA.RE.08

Edição: 13ª

Data: 06-jan-20

Página 1 de 3

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Produto: Laranja (<i>Citrus sinensis</i> (L.) – Navelina (Modo de Produção Biológico) | | | | | | | | | | | | | | |
| Características Mínimas ⁽¹⁾ | | | | | | | | | | | | | | |
| Inteiros, são, limpos, isentos de fermentos, 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. | | | | | | | | | | | | | | |
| Desenvolvimento e maturação ⁽¹⁾ | | | | | | | | | | | | | | |
| Deve permitir transporte e outras movimentações e chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias. Forma: típica da variedade com defeitos muito ligeiros, nomeadamente casca rugosa e ligeiro e parcial deslocamento do pericarpo. Grossura da casca de 5 mm no máximo. Existência de um ligeiro pedúnculo. Coloração: típica da variedade (admitindo-se frutos com coloração verde clara desde que essa não exceda 1/5 de superfície total do fruto). Não devem apresentar manchas amareladas ou acastanhadas ao nível da epiderme. Teor de sumo: 33% para variedades do grupo Navel e 35% para outras variedades. Índice Maturação: a partir de 8 ou superior. | | | | | | | | | | | | | | |
| Classificação ⁽¹⁾ | | | | | | | | | | | | | | |
| Categoria extra | De qualidade superior e apresentar as características respeitantes a forma, aspecto exterior, desenvolvimento e coloração. Não devem apresentar defeitos, com excepção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem. Tolerância: 5 %, em número ou em peso de categoria I. | | | | | | | | | | | | | |
| Categoria I | De boa qualidade e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em questão. Podem apresentar os ligeiros defeitos a seguir indicados, desde que estes não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem: um ligeiro defeito de forma, um ligeiro defeito de coloração, ligeiros defeitos da epiderme surgidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa, etc. ligeiros defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção, toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos. Tolerância: 10 %, em número ou em peso de Categoria II. | | | | | | | | | | | | | |
| Categoria II | Citros que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas. Podem apresentar os defeitos a seguir indicados, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação: defeitos de forma, defeitos de coloração, casca rugosa, defeitos da epiderme rígidos durante a formação do finto, tais como: incrustações prateadas, carepa, etc., defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção, toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos, etc., alterações epidérmicas superficiais cicatrizadas, no caso das laranjas, descolamento ligeiro e parcial do pericarpo. Tolerância: 10 %, em número ou em peso, de citros que não correspondam às características da categoria, nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos frutos com podridões, contusões pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo. No âmbito desta tolerância, pode ser admitido um máximo de 5 % de frutos. | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta de indústria | Citros que não podem ser classificados nas categorias de comercialização em fresco, mas respeitam as características essenciais de qualidade e conservação, podem apresentar defeitos variados sempre que sejam estáveis, excluídos frutos com não estáveis (podridões). | | | | | | | | | | | | | |
| Calibragem ⁽¹⁾ | | | | | | | | | | | | | | |
| Calibragem por diâmetro da secção equatorial do fruto (mm). Mínimo 53 mm | | | | | | | | | | | | | | |
| Calibre | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Diâmetro | 92-110 | 87-100 | 84-96 | 81-92 | 77-88 | 73-84 | 70-80 | 67-76 | 64-73 | 62-70 | 60-68 | 58-66 | 56-63 | 53-60 |
| No caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas, a diferença de calibre entre o fruto mais pequeno e o fruto maior de uma embalagem não deve exceder os seguintes máximos: 0-2:11mm; 3-6: 9mm;7-13: 7mm. No caso dos frutos não apresentados em camadas ordenadas em embalagens e dos frutos apresentados em embalagens unitárias destinadas a venda directa ao consumidor previstas para um número de frutos determinado, a diferença de calibre entre o fruto mais pequeno e o fruto maior de uma embalagem não deve exceder a amplitude do calibre apropriado da escala de calibres; No caso dos frutos apresentados a granel em contentores palatizáveis e dos frutos apresentados em embalagens unitárias destinadas a venda directa ao consumidor previstas para um peso determinado, a diferença de calibre entre o fruto mais pequeno e o fruto maior de um lote ou embalagem não deve exceder a amplitude resultante do agrupamento de três calibres consecutivos da escala de calibres. Tolerância: 10 %, em número ou em peso, de citros do calibre imediatamente inferior e/ou superior ao indicado(s) na embalagem. Calibre não inferior a 50 mm. | | | | | | | | | | | | | | |
| Tratamentos e Conservação ⁽¹⁾ | | | | | | | | | | | | | | |
| Na laboração de frutos produzidos em modo biológico não é efetuado qualquer tratamento fungicida nem aplicação de ceras. As condições de conservação frigorífica segundo a variedade e o tempo de conservação pretendido são T: 3-8 °C, HR: 90-95%. | | | | | | | | | | | | | | |
| Apresentação ⁽¹⁾ | | | | | | | | | | | | | | |
| Homogeneidade: o conteúdo de cada embalagem deve comportar apenas citros da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre e sensivelmente no mesmo estado de desenvolvimento e maturação. No caso da categoria «Extra», é, além disso, exigida homogeneidade de coloração. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade. Acondicionamento: acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais, nomeadamente papéis, utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser susceptíveis 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 efectuadas com tintas ou colas não tóxicas. Se os frutos forem embrulhados, deve ser utilizado papel fino, seco, novo e inodoro. É proibida a utilização de quaisquer substâncias destinadas a alterar as características naturais dos citros, nomeadamente o seu odor ou sabor. As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos. É, porém, admitida a presença de um pequeno ramo não lenhoso, com algumas folhas verdes, aderente ao fruto. Apresentação: a) Embalagem Primária - Dispostos em camadas regulares em embalagens de cartão; b) Embalagem Primária - Dispostos em camadas não regulares, ou seja, a granel em embalagens de cartão. c) Embalagem Primária – Dispostos em embalagens unitárias constituídas por bolsas em rede de plástico ou em cuvetes de cartão envolvidas em plástico filme, destinadas à venda directa ao consumidor com pesos inferiores a 5kg, previstas para um número de frutos determinado e acondicionadas em Embalagens Secundárias de cartão ou plástico. | | | | | | | | | | | | | | |



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GEHA.RE.08

Edição: 13ª

Data: 06-jan-20

Página 2 de 3

Marcação ⁽¹⁾

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

Embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação simbólica. A marca a usar para este produto é BIOGOMO.

Natureza do produto: designação da espécie e variedade.

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

Características comerciais: categoria, calibre, se for caso disso, indicação da utilização de um conservante ou outra substância química em conformidade com a regulamentação comunitária na matéria.

Controlo de qualidade ⁽¹⁾

Determinações de acidez, açúcares (°Brix), teor em sumo, índice de maturação, resíduos de produtos fitofarmacêuticos e dos metais pesados (cádmio e chumbo).

Informação Nutricional Laranja ^(2,3)

| Valor nutricional médio por | Por 100 g | Por porção (160 g) |
|-----------------------------|-----------|--------------------|
| Energia (kcal) | 42,0 | 67,0 |
| Lípidos Totais (g) | 0,2 | 0,3 |
| Ácidos gordos saturados (g) | 0,0 | 0,0 |
| Hidratos de carbono (g) | 8,9 | 14,0 |
| Açúcares (g) | 8,9 | 14,0 |
| Proteínas (g) | 1,1 | 1,8 |
| Sal (g) | 0,01 | 0,02 |
| Fibra (g) | 1,8 | 2,9 |
| Vitamina C (mg) | 57,0 | 91,0 |
| Ácido fólico (µg) | 31,0 | 50,0 |

DEFEITOS EPIDÉRMICOS TOLERÁVEIS





FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GEHA.RE.08

Edição: 13ª

Data: 06-jan-20

Página 3 de 3

¹ Regulamento (UE) Nº 1169/2011 do parlamento europeu e do conselho de 25 de Outubro de 2011

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