

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	GEHA.RE.08
		Edição: 13ª
		Data: 06-Jan-20
		Página: 1 de 3

<b>Produto:</b> Lima do Algarve ( <i>Citrus latifolia</i> Tanaka)					
<b>Características Mínimas</b> <sup>(1)</sup>					
Inteiros, são e livres de podridão ou alterações tais que os tornem impróprios para consumo, limpos, isentos de qualquer matéria estranha visível, isentas de parasitas e de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos, excluindo a condensação após a remoção do armazenamento a frio, ser de consistência firme, isentos de danos causados por baixas temperaturas e isentos de sementes.					
<b>Desenvolvimento e maturação</b> <sup>(1)</sup>					
Deve permitir transporte e manipulação e chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias. <b>Forma:</b> Típica da variedade com defeitos muito ligeiros. <b>Coloração:</b> ser típica da variedade em pelo menos dois terços da superfície do fruto. A fruta deve ser verde, mas pode apresentar descoloração (manchas amarelas) até 30% de sua superfície. <b>Teor mínimo de sumo:</b> O teor mínimo de sumo é calculado em relação ao peso total do fruto. O teor mínimo de sumo para as limas é de 42 %. <b>Índice Maturação:</b> a partir de 7.					
<b>Classificação</b> <sup>(1)</sup>					
<b>Categoria extra</b>	De qualidade superior e apresentar as características da variedade. Não devem ter defeitos, com excepção 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. <b>Tolerância:</b> É admitida uma tolerância total de 5 %, em número ou em peso, de limas que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I ou, excepcionalmente, que sejam abrangidos pelas tolerâncias da categoria I.				
<b>Categoria I</b>	De boa qualidade e apresentar as características da variedade. Podem apresentar os ligeiros defeitos a seguir indicados, desde que estes não prejudiquem o aspeto 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 desde que não excedam 1 cm <sup>2</sup> . Nenhum dos defeitos deve afetar a polpa do fruto. <b>Tolerância:</b> É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de limas que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, que sejam abrangidos pelas tolerâncias da categoria II.				
<b>Categoria II</b>	Inclui limas que não podem ser classificadas 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, defeitos da epiderme não superiores a 2 cm <sup>2</sup> . Nenhum dos defeitos deve afetar a polpa do fruto. <b>Tolerância:</b> É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de limas que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas com excepção, de frutos afectados por podridão ou qualquer outra alteração que os torne impróprio para consumo.				
<b>Fruta de indústria</b>	Frutos 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 defeitos não estáveis (podridões).				
<b>Calibragem</b> <sup>(1)</sup>					
Calibragem por diâmetro da secção equatorial do fruto (mm). Diâmetro mínimo para as limas é de 42 mm.					
<b>Calibre</b>	1	2	3	4	5
<b>Diâmetro (mm)</b>	58-67	53-62	48-57	45-52	42-49
As limas podem ser calibradas pela contagem do número de frutos. Neste caso, desde que a uniformidade de tamanho requerido pela Norma seja cumprido, a gama de calibres contida na embalagem pode não corresponder a um único código de calibre, mas compreender dois códigos consecutivos. A homogeneidade do calibre corresponde à escala do calibre cima referido excepto nos seguintes casos: a) No caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas na embalagem, incluindo embalagens unitárias, a diferença máxima entre o menor e o maior fruto, dentro de um único código de calibre, no caso das limas embaladas por contagem do número de frutos, no prazo de dois códigos consecutivos, não deve exceder 7 mm (para códigos de tamanho de 1 a 5). b) No caso dos frutos não apresentados em camadas regulares em embalagens e frutas em embalagens rígidas individuais para venda directa ao consumidor, a diferença entre fruto menor e o maior da mesma embalagem não deve exceder a amplitude da escala de calibres, no caso da lima embalada por contagem do número, a gama em mm de um dos dois códigos ser consecutivo. c) Para os frutos embalados a granel e em embalagens individuais não rígidas (redes, sacos) para a venda directa ao consumidor, a diferença entre o fruto mais pequeno e o maior contidos na mesma embalagem não deve exceder a amplitude resultante do agrupamento de três calibres consecutivos da escala. <b>Tolerância:</b> 10 %, em número ou em peso, de limas de calibre imediatamente inferior e/ou superior ao indicado(s) na embalagem. Em nenhum caso o diâmetro pode ser inferior a 40 mm.					
<b>Tratamentos</b> <sup>(2)</sup> e <b>Conservação</b>					
Na confecção dos frutos pode ser aplicado um tratamento fungicida com as matérias ativas autorizadas na legislação e um revestimento de cera de polietileno e goma laca. Os frutos com maturação atingida podem ser desverdizados em câmara com aplicação de etileno exógeno a 5 ppm, T: 21-23 °C e HR: >90%, durante 5 dias (máximo). As condições de conservação frigorífica segundo a variedade e o tempo de conservação pretendido são T: 6-10°C, HR: > 80 %. Armazenamento ou transporte frigorífico conjunto com laranjas ou limões segundo variedades.					
<b>Apresentação</b> <sup>(1)</sup>					
<b>Homogeneidade:</b> O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas limas da mesma origem, variedade, qualidade e tamanho. No caso da categoria «Extra», a cor deve ser uniforme. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da totalidade do conteúdo. <b>Acondicionamento:</b> Acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e não devem ser susceptíveis de provocar alterações externas ou internas aos 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. Os recipientes devem satisfazer as características de qualidade, higiene, ventilação e resistência para garantir o tratamento adequado, transporte e preservação das limas. As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos e odor. <b>Apresentação:</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 bolsas em cuvetes, 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, plástico ou madeira.					
<b>Marcação</b> <sup>(1)</sup>					



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GEHA.RE.08

Edição: 13ª

Data: 06-Jan-20

Página: 2 de 3

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:** - Designação da espécie e variedade (opcional);

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

**Características comerciais:** categoria, calibre, peso (opcional), código de calibre (ou, quando a fruta é embalada de acordo com contagem do número de frutos de dois calibres consecutivos, códigos de calibre ou diâmetros mínimo e máximo em mm), o número de frutos, no caso de frutas dispostas em camadas na embalagem.

### Controlo de qualidade

Determinações do teor em sumo, resíduos de produtos fitofarmacêuticos e dos metais pesados (cádmio e chumbo).

### Alergénios

Contém alergénios – Cera de revestimento (E904+E914).

### Informação Nutricional Lima<sup>(3;4)</sup>

Valor nutricional médio por	Por 100 g	Por 200 g
Energia (kcal)	30,0	60,0
Lípidos Totais (g)	0,2	0,4
Hidratos de carbono (g)	10,5	21,0
Açúcares (g)	1,7	3,4
Proteínas (g)	0,7	1,4
Sal (g)	-	-
Fibra (g)	2,8	5,6
Vitamina C (mg)	29,1	58,2
Ácido fólico (µg)	8,0	16,0

## DEFEITOS EPIDÉRMICOS TOLERÁVEIS



	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	<b>GEHA.RE.08</b>
		Edição: 13ª
		Data: 06-Jan-20
		Página: 3 de 3

**1** CODEX STANDARD 213-1999

**2** Regulamento de Execução (UE) N.º 540/2011 da Comissão de 25 de Maio de 2011, que dá execução ao Regulamento (CE) n.º 1107/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à lista de substâncias aprovadas.

**3** in: United States Department of Agriculture (USDA) Food Composition Databases, disponível em:

<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2260?manu=&fgcd=&ds=v>

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