



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	
VARIETADES DE CULTIVO	<ul style="list-style-type: none"> • REINETA PARDA
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	<ul style="list-style-type: none"> • Produto fresco • Sem adição de conservantes. • Pele espessa, rugosa, com tonalidade castanha bronzeada • Polpa sumarenta, agri-doce e perfumada • Forma achatada com assimetrias no desenvolvimento • Calibre grande e irregular
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM	Estação fruteira <ul style="list-style-type: none"> • Atmosfera normal ou controlada • Temperatura 0.5°C a 1.5°C • Humidade 90% a 95% Consumidor <ul style="list-style-type: none"> • Conservar em local fresco
CONDIÇÕES DE TRANSPORTE	Saída da estação fruteira <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura 4°C a 8°C Consumidor <ul style="list-style-type: none"> • Transportar em segurança e num local fresco
PRINCIPAIS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Retalhistas, grossistas, grandes superfícies.
RECOMENDAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> • Assegurar rotação correta (FIFO) • Embalamento adequado • Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e não nocivos à saúde. • Cuidado no manuseamento da maçã
ROTULAGEM	<ul style="list-style-type: none"> • Categoria • Origem • Variedade • Calibre • Peso líquido • Lote
BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE MAÇÃ	
<ul style="list-style-type: none"> • A maçã possui compostos que são excelentes à saúde humana, como as fibras, minerais, vitaminas e antioxidantes, que ajudam no aumento de defesas do organismo. • A maçã tem efeitos benéficos para a saúde, protege o organismo contra doenças neurológicas, oncológicas, cardiológicas, infectológicas, respiratórias, psiquiátricas, pediátricas, reumáticas, ortopédicas entre outras. • A maçã deve ser consumida com casca para não ser desperdiçada parte da sua riqueza nutricional. Deve ser assegurado que os pesticidas utilizados na produção estejam abaixo do Limite Máximo de Resíduos (LMR). 	
DESCRIÇÃO DO USO PRETENDIDO PARA O PRODUTO	
<ul style="list-style-type: none"> • É utilizada para comer fresca, cozer, transformar, congelar e desidratar. Na culinária preparam-se molhos, saladas, tortas, bolos, pudins, geleia, compotas, pão, gelados, sumos, vinagre e bebidas com álcool. Ajuda a absorver o excesso de sal e a assar carne sem secar. A nível medicinal é um importante diurético sendo também utilizada para xaropes. É utilizada na indústria como aromatizante e creme corporal. • Este produto é consumido pela população em geral, incluindo os grupos vulneráveis, como crianças, idosos e enfermos. 	