

GUIA DO CONSUMIDOR



É mais que barato, é **maxi**barato.

Transporte de produtos alimentares

É fundamental um acondicionamento correcto dos produtos nos veículos de transporte.

Os produtos alimentares devem ser transportados a temperaturas adequadas e no menor tempo possível.

Os que necessitam de frio devem ser colocados em caixas térmicas, de forma a evitar o crescimento de microorganismos e a perda das características de frescura próprias do produto.



Armazenamento de produtos alimentares

Os alimentos devem ser armazenados segundo as temperaturas e condições presentes no rótulo.

Os que necessitam de frio devem ser armazenados no frigorífico ou no congelador, o mais rapidamente possível após a sua aquisição.

O frigorífico deve estar organizado de modo a que o ar circule com facilidade:

- Alimentos perecíveis - como a carne ou lacticínios, devem ser mantidos nas zonas mais frias do frigorífico, geralmente nas prateleiras superiores.
- Alimentos cozinhados - devem ser guardados nas prateleiras do meio
- Frutas e legumes - devem ser colocados nas zonas menos frias, geralmente na prateleira inferior ou nas gavetas inferiores



Conservação de Produtos Alimentares

O frigorífico deve ser aberto o menor número de vezes, no menor tempo possível, de forma a evitar a alteração da temperatura. Por exemplo, quando arrumar as suas compras, coloque os alimentos todos de uma só vez.

É importante deixar espaço entre os alimentos para facilitar a circulação do ar e não guardar alimentos que ainda estejam quentes.

Na tabela abaixo, indicamos as temperaturas aconselháveis para vários alimentos frescos e congelados.

+18°		Conservas
+15°		Ananás Bananas Limões
+12°		Queijo Tipo Flamengo Ilha
+10°		Laranja Tangerina
+8°		Abóbora
+7°		Pepino
+6°		Queijo da Serra Roquefort Camembert
+5°		Batatas Pêras
+4°		Couve Feijão Verde
+3°		Manteiga Natas
+2°		Charcuteria Fiambre Queijo Fresco
+1°		Leite Iogurte
0°		Caça Aves Sumos de Fruta
-1°		Cenouras Cerejas Morangos
-2°		Carne Fresca Carne Picada Pratos Cozinhados
-3°		Pastelaria
-4°		Peixes Marisco
-10°		
-18°		Carne Congelada em Quartos Carcacas de Coelho, Ovinos, Suínos e Aves Congeladas
-20°		Peixes Congelados, Carnes em Peças Congeladas, Legumes Congelados, Pratos Cozinhados, Gelados

Um alimento que foi descongelado não deve voltar a ser congelado.



maxi

A Maxi® é uma marca registada da
CND - Companhia Nacional de Distribuição, Limitada

Av. Pedro de Castro Van-Dúnem "Loy"
Morro Bento, Luanda
Telefone (+244) 222 006 102
apoiocliente@maxi.co.ao

www.maxi.co.ao