

FICHA TÉCNICA PRODUTO

Azeite Vale da Estrela																																																																												
1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Azeite Virgem Extra Vale da Estrela																																																																											
2. INGREDIENTES	Azeite Virgem Extra, obtido exclusivamente de azeitonas maduras das variedades Mural e Galega																																																																											
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Produto 100% natural. Extraído em lagar tradicional, com prensagem hidráulica a temperatura inferior a 32°C. Produzido na região da Serra da Estrela																																																																											
4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">Critérios de Aceitação</th> <th rowspan="2">Referência</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">CATACTERÍSTICAS QUIMICAS</td> <td colspan="3"><i>Acidez (%em ácido oleico) < 0.7</i></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>Índice de Peróxido (meq O2/Kg) < 10</i></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>Ceras (mg/Kg) <= 250</i></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>K232 1.60</i></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>K270 0.13</i></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">ORGANOLÉPTICAS</td> <td colspan="3">▲K <= 0.01</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Aspecto e cor</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Sabor</td> </tr> <tr> <td rowspan="8">VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</td> <td colspan="3">Líquido viscoso, de cor esverdeada</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Aroma frutado com notas maduras. Picante e amargo moderado, doce, amendoado</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Forma</td> </tr> <tr> <td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td>3421</td> <td>821</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td></td> <td>91.2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td></td> <td>13.1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td></td> <td>0</td> <td>Interna</td> </tr> <tr> <td>dos quais açúcares (g)</td> <td></td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td></td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td></td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td></td> <td>0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Critérios de Aceitação		Referência	m	M	CATACTERÍSTICAS QUIMICAS	<i>Acidez (%em ácido oleico) < 0.7</i>			<i>Índice de Peróxido (meq O2/Kg) < 10</i>			<i>Ceras (mg/Kg) <= 250</i>			<i>K232 1.60</i>			<i>K270 0.13</i>			ORGANOLÉPTICAS	▲K <= 0.01			Aspecto e cor			Sabor			VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Líquido viscoso, de cor esverdeada			Aroma frutado com notas maduras. Picante e amargo moderado, doce, amendoado			Forma			Valor Energético (KJ / Kcal)	3421	821		Lípido (g)		91.2		dos quais ácidos gordos saturados (g)		13.1		Hidratos de Carbono (g)		0	Interna	dos quais açúcares (g)		0		Proteínas (g)		0		Fibras		0		Sal (g)		0	
	Critérios de Aceitação			Referência																																																																								
	m	M																																																																										
CATACTERÍSTICAS QUIMICAS	<i>Acidez (%em ácido oleico) < 0.7</i>																																																																											
	<i>Índice de Peróxido (meq O2/Kg) < 10</i>																																																																											
	<i>Ceras (mg/Kg) <= 250</i>																																																																											
	<i>K232 1.60</i>																																																																											
	<i>K270 0.13</i>																																																																											
ORGANOLÉPTICAS	▲K <= 0.01																																																																											
	Aspecto e cor																																																																											
	Sabor																																																																											
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Líquido viscoso, de cor esverdeada																																																																											
	Aroma frutado com notas maduras. Picante e amargo moderado, doce, amendoado																																																																											
	Forma																																																																											
	Valor Energético (KJ / Kcal)	3421	821																																																																									
	Lípido (g)		91.2																																																																									
	dos quais ácidos gordos saturados (g)		13.1																																																																									
	Hidratos de Carbono (g)		0	Interna																																																																								
	dos quais açúcares (g)		0																																																																									
Proteínas (g)		0																																																																										
Fibras		0																																																																										
Sal (g)		0																																																																										
5. ACONDICIONAMENTO, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM																																																																												
PESO APROXIMADO	Peso Líquido 500 ml																																																																											
TIPO DE EMBALAGEM	Comercializado em Lata de Folha de Flandres de 500ml.																																																																											
EMBALAGEM PRIMÁRIA																																																																												
EMBALAGEM SECUNDÁRIA																																																																												
ACONDICIONAMENTO	Em cada frasco é colocado o rótulo e colocado em cada caixa 6 frascos.																																																																											
ROTULAGEM	De acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25 de outubro, e demais legislação em vigor																																																																											
6. DISTRIBUIÇÃO E CONSERVAÇÃO																																																																												
DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE	Transporte efetuado por empresa externa, com alvará para o efeito																																																																											
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO	Manter em lugar fresco e longe de fonte de calor e ao abrigo da luz																																																																											
PRAZO DE VALIDADE	18 meses																																																																											
Duração	Por baixo da designação "Consumir de preferência antes de:																																																																											
Local e modo de marcação																																																																												
CONSUMIDOR ALVO	Consumidor em geral																																																																											
NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO																																																																												
CÓDIGO EAN	5600345760253																																																																											
OGM'S	Não Contém																																																																											
ALERGÉNEOS	Não Contém																																																																											
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Pronto a consumir. Utilizar sempre uma colher limpa e seca.																																																																											
ORIGEM:	Mêda, Portugal																																																																											