

FICHA TÉCNICA PRODUTO

Azeite Vale da Estrela																																																																
1.IIDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Azeite Virgem Extra Vale da Estrela																																																															
2.INGREDIENTES	Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos. Azeite não filtrado – sujeito a depósito e turvação.																																																															
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Produto 100% natural. Produzido na região da Serra da Estrela																																																															
4.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	<table><thead><tr><th></th><th colspan="2">Critérios de Aceitação</th><th>Referência</th></tr><tr><th></th><th>m</th><th>M</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="5">CATACTERÍSTICAS QUIMICAS</td><td colspan="3">Acidez (%em ácido oleico) < 0.4</td></tr><tr><td colspan="3">Índice de Peróxido (meq 02/Kg) < 20</td></tr><tr><td colspan="3">Ceras (mg/Kg) <= 150</td></tr><tr><td colspan="3">K232 <= 2,5</td></tr><tr><td colspan="3">K270 <= 0,22</td></tr><tr><td rowspan="5">ORGANOLÉPTICAS</td><td colspan="3">▲K <= 0.01</td></tr><tr><td>Aspecto e cor</td><td colspan="2">Líquido viscoso, de cor esverdeada</td></tr><tr><td>Sabor</td><td colspan="2">Aroma frutado com notas maduras. Picante e amargo moderado, doce, amendoado</td></tr><tr><td>Forma</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td><td>3421</td><td>821</td></tr><tr><td rowspan="7">VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</td><td>Lípido (g)</td><td>91.2</td><td></td></tr><tr><td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td><td>13.1</td><td></td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>dos quais açucares (g)</td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>Fibras</td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>Sal (g)</td><td>0</td><td></td></tr></tbody></table>			Critérios de Aceitação		Referência		m	M		CATACTERÍSTICAS QUIMICAS	Acidez (%em ácido oleico) < 0.4			Índice de Peróxido (meq 02/Kg) < 20			Ceras (mg/Kg) <= 150			K232 <= 2,5			K270 <= 0,22			ORGANOLÉPTICAS	▲K <= 0.01			Aspecto e cor	Líquido viscoso, de cor esverdeada		Sabor	Aroma frutado com notas maduras. Picante e amargo moderado, doce, amendoado		Forma			Valor Energético (KJ / Kcal)	3421	821	VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Lípido (g)	91.2		dos quais ácidos gordos saturados (g)	13.1		Hidratos de Carbono (g)	0		dos quais açucares (g)	0		Proteínas (g)	0		Fibras	0		Sal (g)	0	
	Critérios de Aceitação		Referência																																																													
	m	M																																																														
CATACTERÍSTICAS QUIMICAS	Acidez (%em ácido oleico) < 0.4																																																															
	Índice de Peróxido (meq 02/Kg) < 20																																																															
	Ceras (mg/Kg) <= 150																																																															
	K232 <= 2,5																																																															
	K270 <= 0,22																																																															
ORGANOLÉPTICAS	▲K <= 0.01																																																															
	Aspecto e cor	Líquido viscoso, de cor esverdeada																																																														
	Sabor	Aroma frutado com notas maduras. Picante e amargo moderado, doce, amendoado																																																														
	Forma																																																															
	Valor Energético (KJ / Kcal)	3421	821																																																													
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Lípido (g)	91.2																																																														
	dos quais ácidos gordos saturados (g)	13.1																																																														
	Hidratos de Carbono (g)	0																																																														
	dos quais açucares (g)	0																																																														
	Proteínas (g)	0																																																														
	Fibras	0																																																														
	Sal (g)	0																																																														
5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM																																																																
PESO APROXIMADO	Peso Líquido 457 ml																																																															
TIPO DE EMBALAGEM	Comercializado em Lata de Folha de Flandres de 500ml.																																																															
EMBALAGEM PRIMÁRIA																																																																
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Em cada frasco é colocado o rótulo e colocado em cada caixa 12 frascos.																																																															
ACONDICIONAMENTO	De acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25 de outubro, e demais legislação em vigor																																																															
ROTULAGEM																																																																
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																																																																
Duração	18 meses																																																															
Local e modo de marcação	Por baixo da designação "Consumir de preferência antes de:																																																															
CONSUMIDOR ALVO	Consumidor em geral																																																															
NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO																																																																
CÓDIGO EAN	5600345760338																																																															
OGM'S	Não Contém																																																															
ALERGÊNEOS	Não Contém																																																															
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Pronto a consumir. Utilizar sempre uma colher limpa e seca.																																																															
ORIGEM:	Beira Alta - Lagares da Beira, Portugal																																																															

Data: 26-06-2025