

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda		Azeitona Mista Natural Inteira
Origem		UE
Descrição do Produto		Azeitona mista inteira da variedade <i>Maçanilha</i> , de categoria I e calibre 291/320 ou 231/260
Ingredientes		- Azeitonas - Água - Sal - Oregãos - Reguladores de acidez (E270 e E330) - Sequestrante (E327) - Conservantes (E202 e E211)
Alergénios (Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro – Artigo 21º, Anexo II)		Não se aplica
Aditivos Alimentares		Reguladores de acidez: Ácido láctico (E270) e ácido cítrico (E330); Sequestrante: Lactato de cálcio (E327); Conservantes: Sorbato de potássio (E202) e benzoato de sódio (E211).
2 – Características do Produto		
Características Organolépticas	Aspeto	Característico do produto
	Textura	Caraterística do produto
	Cor	Tons rosados, acastanhados a amarelo palha, característico do produto
	Aroma	Característico do produto
	Sabor	Característico do produto
Caraterísticas Físico-químicas	pH	< 4,3
	Teor de Sal (NaCl)	3,5 ± 1,5%
	Reguladores de acidez (E270 e E330)	≤ 15 g/Kg
	Sequestrante (E327)	BPF
	Conservantes (E202 e E211)	≤ 1 g/Kg
	Contaminantes	Chumbo: ≤ 0,1 mg/kg Cádmio: ≤ 0,02 mg/kg
3 – Limites Microbiológicos		
Microrganismos a 30 °C: ≤ 1 x 10 ⁶ ufc/g		
Bolores: ≤ 1 x 10 ³ ufc/g		
Leveduras: ≤ 1 x 10 ⁵ ufc/g		
Listeria monocytogenes: ausência em 25 g		

Salmonella spp.: ausência em 25 g E. coli: < 1x10 ² ufc/g	
4 - Declaração Nutricional (expressão por 100g de produto)	
Valor Energético: 690 kJ/165 kcal Lípidos: 17,8 g Dos quais Saturados: 3,0 g Hidratos de Carbono: 2,8 g Dos quais Açúcares: 2,6 g Fibra: 3,9 g Proteínas: 1,4 g Sal: 2,7 g	
5 – Acondicionamento/Embalagem	
Embalagens apropriadas ao contato com géneros alimentícios	
Embalagem primária: - Balde de plástico: 3 Kg	Embalagem secundária: - PET: 12 unidades de 200g
6 – Condições do Produto	
Público-alvo	População em geral
Uso Previsto	Consumo direto (pronto a comer)
Condições de Utilização	Não estão previstas condições especiais de utilização
Modo de Conservação	Ambiente seco e fresco, ao abrigo da luz solar. Após abertura conservar o produto no frigorífico (manter o produto submerso na salmoura)
Prazo de Validade	18 Meses (após data de fabrico)
Distribuição	Produto distribuído em viatura isotérmica fechada. Transporte conforme requisitos gerais de higiene e segurança alimentar aplicáveis aos géneros alimentícios em geral

Equipa SGSA

|_2024_|_01_|_29_|