

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda	Azeitona Preta Inteira	
Origem	Portugal	
Descrição do Produto	Azeitona preta, escurecida por oxidação, de origem portuguesa e espanhola, da variedade <i>Maçanilha</i> ou <i>Hojiblanca</i> , categoria I e calibre 231/260 ou 261/290. Produto esterilizado.	
Ingredientes	- Azeitonas pretas - Água - Sal - Estabilizador E579	
Alergénios (Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro – Artigo 21º, Anexo II)	Pode conter vestígios de tremoço, frutos de casca rija e peixe	
Aditivos Alimentares	Estabilizador ácido glucónico (E579)	
2 – Características do Produto		
Características Organolépticas	Aspeto	Característico do produto
	Textura	Caraterística do produto
	Cor	Preto, característico do produto
	Aroma	Característico do produto
	Sabor	Característico do produto
Caraterísticas Físico-químicas	pH	6,0 ± 1,5
	Teor de Sal (NaCl)	2,0 ± 1,0%
	Estabilizador (E579)	≤ 0,15 g/Kg
	Contaminantes	Chumbo: ≤ 0,1 mg/Kg Cádmio: ≤ 0,02 mg/Kg Estanho: ≤ 200 mg/Kg
3 – Limites Microbiológicos		
Apreciação da estabilidade – Conservas: negativo (método NP 4404-1:2002)		
Apreciação esterilidade – Conservas: negativo (método NP 2309-2:1988)		
4 - Declaração Nutricional (expressão por 100g de produto)		
Valor Energético: 690 KJ/168 Kcal		
Lípidos: 17 g		
Dos quais Saturados: 2,5 g		
Hidratos de Carbono:< 0,5 g		
Dos quais Açúcares: < 0,5g		
Fibra: 4,5 g		
Proteínas: 1,4 g		
Sal: 2,0 g		
5 – Acondicionamento/Embalagem		

Embalagens apropriadas ao contato com géneros alimentícios	
Embalagem primária: - Frasco de vidro: 210 g	Embalagem secundária: - Caixa de cartão; plástico transparente em vácuo com base de cartão; saco de plástico transparente
6 – Condições do Produto	
Público-alvo	População em geral, exceto pessoas com alergia a tremoço, frutos de casca rija e peixe
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	24 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_|