

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda	Azeitona Verde Inteira	
Origem	Portugal	
Descrição do Produto	Azeitona verde inteira, da variedade Hojiblanca, categoria I e calibre 201/230	
Ingredientes	- Azeitonas verdes inteiras - Água - Sal - Reguladores de acidez E270 e E330 - Sequestrante E327 - Antioxidante E300	
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	Reguladores de acidez: Ácido cítrico (E330); E270 Antioxidante: Ácido ascórbico (E300). Sequestrante E327	
2 – Características do Produto		
Características Organolépticas	Aspetto	Característico do produto
	Textura	Caraterística do produto
	Cor	Verde, característico do produto
	Aroma	Característico do produto
	Sabor	Característico do produto
Caraterísticas Físico-químicas	pH	< 4,3
	Teor de sal (NaCl)	4,0 ± 1,5%
	Reguladores de Acidez (E270, E330)	≤ 15 g/Kg
	Sequestrante (E327)	BPF
	Antioxidante (E300)	BPF
	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: 691 kJ/168 kcal		
Lípidos: 16 g		
Dos quais Saturados: 2,8 g		

Hidratos de Carbono: 1,6 g
Dos quais Açúcares: 1,3 g
Fibra: 4,4 g
Proteínas: 1,5 g
Sal: 4,6 g

5 – Acondicionamento/Embalagem

Embalagens apropriadas ao contato com géneros alimentícios

Embalagem primária:

- Frasco de vidro: 210 g
- Balde de plástico: 3Kg

Embalagem secundária:

- PET: 12 unidades de 210g

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	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

Responsável SGSA

2024 01 24