

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda		Azeitona Verde Laminada
Origem		Portugal
Descrição do Produto		Azeitona verde em rodelas de origem espanhola
Ingredientes		- Azeitonas verdes em rodelas - 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) e E270; Antioxidante: Ácido ascórbico (E300) Sequestrante E327
2 – Características do Produto		
Características Organolépticas	Aspeto	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)	3,5 ± 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: 582 kJ/142 kcal

Lípidos: 14 g

Dos quais Saturados: 2,3 g

Hidratos de Carbono: < 0,5 g

Dos quais Açúcares: < 0,5 g

Fibra: 5,3 g

Proteínas: 1,3 g

Sal: 3,9 g

5 – Acondicionamento/Embalagem

Embalagens apropriadas ao contato com géneros alimentícios

Embalagem primária:

- Frasco de vidro: 165 g

- Balde de plástico: 3 Kg

Embalagem secundária:

- PET: 12 unidades de 165 g

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_|_27_|