

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda		Azeitona Galega Natural
Origem		Portugal
Descrição do Produto		Azeitona mista, inteira ou retalhada, de origem portuguesa, da variedade <i>Galega</i> , de categoria I e calibre 461/510, em balde de plástico.
Ingredientes		- Azeitonas - Água - Sal - Oregãos - Reguladores de acidez (E270 e E330) - Sequestrante (E327) - Conservantes (E211 e E202)
Alergénios (Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de outubro – Artigo 21º, Anexo II)		Pode conter vestígios de tremoço e sulfitos
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
Características Físico-químicas	Contaminantes	Chumbo: máx. 0,1 mg/Kg Cádmio: máx. 0,05 mg/Kg
	pH	< 4,3
	Teor de sal (NaCl)	3,5 ± 1,5%
	Reguladores de Acidez	≤ 15 g/kg
	Sequestrante	BPF
3 – Limites Microbiológicos		
Microrganismos a 30 °C: ≤ 1 x 10^6 ufc/g Bolores e Leveduras: ≤ 1 x 10^5 ufc/g Listeria monocvtogenes: negativo em 25 g		

Salmonella spp.: negativo em 25 g E. coli: < 1 x 10 ² ufc/g	
4 - Declaração Nutricional (expressão por 100g de produto)	
Valor Energético: 849 kJ/206 Kcal Lípidos: 20 g Dos quais Saturados: 3,6 g Hidratos de Carbono: 2,4 g Dos quais Açúcares: 2,2 g Fibra: 4,8 g Proteínas: 1,7 g Sal: 3,4 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, exceto pessoas com alergia a tremço e sulfitos
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_|