

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido a partir de frutos da variedade Maçanilha colhidos no momento da fase de mudança de cor, antes de atingirem a completa maturação.

As azeitonas ao natural inteiras são conservadas por fermentação natural após tratamento directo com salmoura.

2. INGREDIENTES

Azeitonas, água e sal.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Odor	Característico
Cor	Pode variar desde tons rosados a tons acastanhados
Sabor	Característico da variedade
Aspecto	Frutos são, limpos, sem mistura de variedade
Textura	Pele firme e polpa branda

4. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS POR 100g DE PRODUTO

Energia	731 Kj	Hidratos de Carbono	<0.50(LQ)
	178 Kcal	Dos quais açúcares	<0.26(LQ)
Lípidos	18	Fibra	4.32
<i>Dos quais saturados</i>	2.88g	Proteínas	0.76g
		Sal	6.8g

5. Embalagem

Embalagem	Descrição	Peso Líquido	Peso escorrido
Balde 800gr	Balde e tampa de plástico	1.45	800gr
Balde 3kg		5L	3kg
Balde 5kg		8L	5kg

6. DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 Meses

7. SISTEMA DA QUALIDADE

Produzido de acordo com os requisitos do Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar da Shareballons, Lda, cumprindo a legislação e regulamentação em vigor na Comunidade Europeia no âmbito de procedimentos de segurança alimentar, higiene, contaminantes e critérios microbiológicos dos géneros alimentícios.

8. CONSERVAÇÃO

Temperatura ambiente, não expor a calor excessivo e ao sol.

Manter a tampa bem fechada. Requer vigilância do nível de líquido de cobertura e atesto de manutenção de pH e teor de sal.

9. REQUISITOS NA DISTRIBUIÇÃO

Manter o produto em local seco e arejado e não expor ao sol.

10. ALERGÉNEOS

Não aplicável.

11. FORMA DE UTILIZAÇÃO/CONSUMO

Cru, como aperitivo ou em cozinhados.