

	DESCRIÇÃO
Denominação de venda	Azeite Virgem extra
Ingredientes	Azeite virgem extra
Descrição do produto	Azeite de categoria superior obtido directamente das azeitonas, unicamente por processos mecânicos e obedecendo aos parâmetros de qualidade. Tem uma acidez de 0,8%.
Presença de alergêneos	Não
OGM	Não contém nem deriva de Organismos Geneticamente Modificados.
Público-alvo	Público em geral.
	CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS
Acidez(exp.em mg de KOH/g)	Máx-0,8
Índice peróxidos(meg O ₂ /kg)	Máx-20
Ceras (mg/kg)	Máx-250
Ácidos saturados (%)	Máx-1,5%
Estigmastadieno(mg/kg)	Máx-0,15
Diferença ECN2 por HPLC-ECN42 por cálculo teórico	Máx-0,2
Solventes Hlogenados (mg/kg)	Máx-0,1
Teor máximo soma solventes halogenados (mg/kg)	Máx-0,2
Ácidos saturados posição 2 do triglicérido(%)	Máx-1,5
	TEOR DE ÁCIDOS GORDOS (%)
Mirístico (C14:0)	Máx-0,05
Linolénico(C18:3)	Máx-1,0
Gadoleico/Eicosenóico(C20:1)	Máx-0,4
Araquídico(C20:0)	Máx-0,6
Beénico(C22:0)	Máx-0,2
Linhocérico(C24:0)	Máx-0,2
	SOMA DOS ISÓMEROS TRANS (%)
Transolicos	Máx-0,05
Translinoleicos+Translinolénicos	Máx-0,05
	ABSORVÂNCIAS NO ULTRA-VIOLETA (%)
K 232	Máx-2,50
K270	Máx-0,22
Δ- k	Máx-0,01
	COMPOSIÇÃO EM ESTERÓIS (%)
Colesterol	Máx-0,5
Brassicasterol	Máx-0,1
Campesterol	Máx-4,0
Estigmasterol	< Campesterol
β-Sitosterol	Min-93
Δ-7-Estigmasterol	Máx-0,5
Esteróis Totais(mg/kg)	Min-1000
Eritrodiol+Uvaol	Máx-4,5
	CONTAMINANTES
Matéria volátil a 105°C	Máx-0,2% m/m
Impurezas solúveis no éter de petróleo	Máx-0,5% m/m
Resíduo de solvente:Azeite	Máx-50mg/kg

refinado						
Sabão,expresso em oleato de sódio:Azeite refinado	Nenhum					
Cobre, cádmio, arsénio e chumbo	Máx-0,1mg/kg					
Ferro	Máx-3mg/kg					
	CARACTERISTICAS NUTRICIONAIS					
Valor energético (kcal/kj) /100ml	900kcal/3700kj					
Proteínas (g)	0g					
Glícidos (g)	0g					
Lípidos (g), dos quais:	100g					
Saturados	13g					
Monoinsaturados	79g					
Polinsaturados	8g					
Colesterol	0,5mg					
Vitamina E	20mg (200%DDR) - (DDR- Dose diária recomendável:10mg de Vitamina E)					
	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS					
Aspecto	Liquido oleoso, límpido e sem depósito a 20°C					
Cor	Amarelo-claro, palha a ouro; amarelo, amarelo-acastanhado, amarelo-esverdeado ou verde					
Aroma	Sui generis ou característico					
Sabor	Sui generis ou frutado,doce ou ligeiramente amargo					
	APLICAÇÕES					
	Preparação de molhos. Ideal para consumir a cru, temperar,para cozeduras(ex:"confitados"), para fritar ou ainda para preparar doces e salgados.					
	PRAZO DE VALIDADE					
	18 Meses					
	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO					
	Temperatura ambiente, evitando exposição solar.					
	ACONDICIONAMENTO					
PET	15x250ml	6x2000ml	---	---	---	---
PP	---	---	---	---	---	---
VIDRO	6x250ml	15x250ml	12x750ml	---	---	---
SAQUETAS	20x10ml	120x10ml	250x10ml	500x10ml	---	---