



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Designação	Azeitona Preta escurecida por oxidação							
Código	No documento comercial que acompanha o produto				Marca	CANTOLIVA		
Descrição do Produto								
Apresentação	Azeitona preta escurecida por oxidação de origem portuguesa da variedade <i>Maçanilha</i> ou <i>Hojiblanca</i> de categoria I e calibres 161/180, 181/200, 201/230, 231/260, 291/320, 321/350 em lata revestida, cor branca lisa ou litografada.							
Ingredientes	Azeitonas pretas inteiras, água, sal, regulador de acidez: ácido láctico e estabilizador de cor: lactato/gluconato ferroso							
Características organolépticas	Forma	Cor	Textura		Sabor			
	Característica da variedade	Preta	Adequada (resistentes a uma suave pressão dos dedos) e de acordo com a variedade.		Agradável e característico (isentas de sabores e aromas anormais)			
- Isentas de matérias estranhas, não se considerando para efeito os ingredientes autorizados. - Sem sintomas de alterações em curso ou de fermentações anormais. - De uma só variedade de azeitona na mesma embalagem. - Os defeitos (que não afectam a comestibilidade ou adequada conservação) e tolerâncias dos mesmos estão de acordo com a NP-3034.								
Características químicas	físico-	pH	Teor de sal (NaCl)	Teor de Fe total (no fruto)	Teor de Gordura	Índice de Peróxidos	Reguladores de Acidez (E270)	Estabiliz. ad. de cor (E579)
		7,0 ± 1,0*	1,0-3,0%	<0,15g/kg	15 ± 5%	≤ 20 meqO ₂ /kg**	≤ 15 g/kg	≤ 15 g/kg
*produto esterilizado; **conforme valores referência para azeite								
Características microbiológicas	%	Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	Contagem Bolores e Leveduras (ufc/g)	Pesquisa esporos de Clostrídios sulfito redutores	Pesquisa de Listeria monocytogenes	Pesquisa de Salmonella	Pesquisa de Escherichia coli	
		≤ 1 x 10 ⁶	≤ 1 x 10 ⁵	Negativo em 1g	Negativo em 25g	Negativo em 25g	Negativo ≥ 0,01g	
		Método utilizado	NFV-08-051	NP 3277-2	NP 2262	ISO 11290-1	ISO 6579	NP 2308
Características Toxicológicas	%	Chumbo (Pb)	Estanho (Sn)	Resíduos pesticidas	-	-	-	
		≤ 1 mg/kg	≤ 150 mg/kg	≤ 0,01 mg/kg	-	-	-	
Informação nutricional	%	Teor de proteína	Cinza total	Fibras alimentares	Teor de matéria gorda	Hidratos de carbono	Valor energético	
		1,2%	3,4%	4,9%	16,2%	0,0%	151 Kcal/100g	
		Método utilizado	MI-LAQ-12	MI-LAQ-95	MI-LAQ-102	NP 1613	Cálculo	Cálculo



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Características metrológicas	Peso líquido (kg)	Peso escorrido (kg)
10 kg	10	16
5 kg	5	8.5
3 kg	3	4.5

Logística / embalagem	Primária	Secundária
10 kg	Lata metálica revestida	Palete euro de madeira com 44 unidades
5 kg		Palete euro de madeira com 60 unidades
3 kg		Palete euro de madeira com 120 unidades

Rotulagem/Marcação	<ul style="list-style-type: none">- Na embalagem primária: Denominação do produto; lista de ingredientes; categoria; calibre; lote; acondicionamento; condições de conservação e utilização: data de durabilidade mínima (validade: mm/aaaa) e shelf life (nº dias); identificação do produtor.- Na embalagem secundária: Não aplicável. <p>NOTA: Identificação do Lote de Fabrico: L: xxxxxxxxx O processo de rastreabilidade desde a recepção de matéria-prima até à expedição é efectuado informaticamente. Em consequência, o lote do produto acabado coincide com a ordem de produção emitida pelo software, aumentando o seu número no tempo.</p>
---------------------------	--

Armazenagem	- Temperatura ambiente
--------------------	------------------------

Utilização e conservação	<ul style="list-style-type: none">- Produto pronto-a-consumir. Depois de abrir a embalagem, conservar no frigorífico.- Consumir de preferência antes do fim de: vinte e quatro meses após a data de fabrico.- Modalidade de marcação: mm/aaaa- Local e tipo de marcação: zona lateral ou superior da lata com inkjet.- Fase de marcação: após acondicionamento (no período máximo de 1 dia).- Metodologia de validação: referências bibliográficas de produtos similares.
---------------------------------	--

Recomendações	<ul style="list-style-type: none">- Não danificar e embalagem primária.- Não armazenar em locais com Temperatura e Humidade elevadas.
----------------------	--

Uso pretendido para o produto

- Geralmente consumido sem processamento posterior, podendo ser incorporado em preparações culinárias diversas.
- Deve ser mantido à Temperatura ambiente e consumido conforme indicação da validade na embalagem primária não sendo necessário qualquer tipo de tratamento térmico.
- É geralmente consumido pela população em geral, incluindo os grupos vulneráveis como crianças, idosos, enfermos e imuno-deficientes.

Observações

Nada a registar.