	<b>Direção da Qualidade e Ambiente</b> <b>Ficha de Especificação</b>  <b>Manteiga com Sal Grosso</b>	<b>Pág. 1/4</b>
---	---	-----------------

## 1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Designação:** Manteiga com sal

**Marca:** Grosso

**Quantidade líquida:** 250g e; 8g e (de acordo com a Portaria nº 1198/91)

**Conservação:** Conservar a temperatura inferior a 6°C

### Condições de armazenamento e método de transporte e distribuição

Armazenagem: Conservar a temperaturas controladas entre 2°C e 6°C.

Transporte:

- Transporte a nível de distribuição – transportar a temperatura controlada de 2 a 10°C.
- Transporte de longo curso – transportar a temperatura controlada de 2 a 8 °.

Manter o produto afastado de produtos não alimentar ou alimentares com cheiros ativos e não sobrepor produtos que possam danificar a embalagem.

**Validade:** 6 meses

**Sistema de codificação do lote:** Número de lote e data de validade.

## 2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**2.1 - Ingredientes:** Nata pasteurizada, sal (1,2%) e fermentos lácteos

**2.2 - Características Organolépticas:**

Características	Requisitos
Aspeto	Sem água à superfície, lisa (sem grumos) Cor característica (amarela) Não pastosa
Cheiro	Característico
Sabor	Característico
Consistência	Dura

**2.3 - Características Microbiológicas:**

Característica	Método de ensaio	Requisitos
<i>Listeria monocytogenes</i>	EN/ISO 11290-2	<100 ufc/g

<b>EMITIDO EM:</b> <b>31/01/2017</b>	<b>EDIÇÃO</b> <b>Nº10</b>	<b>EMITIDO</b> Gestão Pós-venda	<b>APROVADO</b> D. Qualidade e Ambiente
---	------------------------------	------------------------------------	--

**2.4 - Características Físico-químicas**

Característica	Método de ensaio	Requisitos
Humidade (%m/m)	EN ISO 3727-1	Máx. 16
Matéria gorda (% m/m)	EN ISO 3727-1	Min. 80

**2.5 - Informação nutricional**
**. Embalagens de 250g**

Valores médios	por 100 g	por colher de chá	
		5 g	
energia (kJ/kcal)	3056 / 743	153 / 37	2% **
lípidos (g)	82	4,1	6% **
dos quais:			
saturados (g)	54	2,7	14% **
hidratos de carbono (g)	0,7	0,04	0% **
dos quais:			
açúcares (g)	0,7	0,04	0% **
proteínas (g)	0,6	0,03	0% **
sal (g)	1,3	0,06	1% **

\*\* da Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal)


A embalagem contém 50 porções de 5 g

**. Embalagem de 8g**

Valores médios	por 100 g	por colher de chá	
		4 g	
energia (kJ/kcal)	3056 / 743	122 / 30	1% **
lípidos (g)	82	3,3	5% **
dos quais:			
saturados (g)	54	2,2	11% **
hidratos de carbono (g)	0,7	0,03	0% **
dos quais:			
açúcares (g)	0,7	0,03	0% **
proteínas (g)	0,6	0,02	0% **
sal (g)	1,3	0,05	1% **

\*\* da Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal)

A embalagem contém 2 porções de 4 g

 <p><b>LACTOGAL</b> PRODUTOS ALIMENTARES S.A.</p>	<p><b>Direção da Qualidade e Ambiente</b> <b>Ficha de Especificação</b></p> <p><b>Manteiga com Sal Grosso</b></p>	<p><b>Pág. 3/4</b></p>
--	---	------------------------

### 3 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

- Taça, tampa exterior e tampa interior de selagem em plástico e separador interior em papel vegetal - Embalagens de 250g
- Taça plástica com tampa em plástico metalizado: Embalagens de 8 g

### 4 – REGULAMENTAÇÃO

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, nomeadamente:

- Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 396/2005 de 23 de Fevereiro de 2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal;
- Regulamento (CE) nº 470/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de Maio de 2009, que prevê procedimentos comunitários para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de substâncias farmacologicamente ativas nos alimentos de origem animal, que revoga o Regulamento (CEE) nº 2377/90 do Conselho e que altera a Diretiva 2001/82/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e o Regulamento (CE) nº 726/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho;
- Regulamento (UE) nº 37/2010 da Comissão de 22 de Dezembro de 2009 relativo a substâncias farmacologicamente ativas e respetiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal;
- Regulamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de Dezembro de 2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 1935/2004 do parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Diretivas 80/590/CEE e 89/109/CEE
- Regulamento (UE) nº 10/2011 da Comissão de 14 de Janeiro de 2011 relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

<p><b>EMITIDO EM:</b> <b>31/01/2017</b></p>	<p><b>EDIÇÃO</b> <b>Nº10</b></p>	<p><b>EMITIDO</b> Gestão Pós-venda</p>	<p><b>APROVADO</b> D. Qualidade e Ambiente</p>
---	--------------------------------------	--	--

**Manteiga com Sal Grosso**

 • **Indicação de ingredientes considerados alergêneos**

<b>Ingredientes Alergêneos (Decreto Lei nº 126/2005 alterado pelo Decreto Lei nº 156/2008)</b>	<b>Presença</b>	<b>Ausência</b>
Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, <i>kamut</i> ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais, excetuando: a) Xaropes de glucose à base de trigo (1), incluindo a dextrose; b) Maltodextrinas à base de trigo (1); c) Xaropes de glucose à base de cevada; d) Cereais utilizados na produção de destilados ou de álcool etílico de origem agrícola para bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas.		X
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		X
Ovos e produtos à base de ovos		X
Peixes e produtos à base de peixe, excetuando: a) Gelatina de peixe usada como agente de transporte para preparações de vitaminas ou de carotenóides; b) Gelatina de peixe ou ictiocola usada como agente de clarificação da cerveja e do vinho.		X
Amendoins e produtos à base de amendoins		X
Soja e produtos à base de soja, excetuando: a) Óleo e gordura de soja totalmente refinados (1); b) Tocoferóis mistos naturais (E 306), D -alfa -tocoferol natural, acetato de D -alfa -tocoferol natural, succinato de D -alfa -tocoferol natural derivados de soja; c) Fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais de soja; d) Éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróide óleos vegetais de soja.		X
Leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose), excetuando: a) Soro de leite usado na produção de destilados ou de álcool etílico de origem agrícola para bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas; b) Lactitol.	X	
Frutos de casca rija, ou seja, amêndoas ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avelãs ( <i>Corylus avellana</i> ), nozes ( <i>Juglans regia</i> ), castanhas de caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ), nozes de pécan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistácios ( <i>Pistaciavera</i> ), nozes de macadâmia e do Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e produtos à base destes frutos, excetuando: a) Frutos de casca rija usados na produção de destilados ou de álcool etílico de origem agrícola para bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas.		X
Aipos e produtos à base de aipos		X
Mostarda e produtos à base de mostarda		X
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO <sub>2</sub> .		X
Tremoço e produtos à base de tremoço		X
Moluscos e produtos à base de moluscos		X

- (1) E respetivos produtos, desde que o processo a que tenham sido submetidos não seja suscetível de aumentar o nível de alergenicidade avaliado pela AESA relativamente ao produto a partir do qual foram produzidos.

 • **Indicação de ingredientes OGM**

<b>Ingredientes OGM</b>	<b>Presença</b>	<b>Ausência</b>
De acordo com o regulamento 1829/2003 e 1830/2003		X

**EMITIDO EM:**  
**31/01/2017**
**EDIÇÃO**  
**Nº10**
**EMITIDO**  
 Gestão Pós-venda

**APROVADO**  
 D. Qualidade e Ambiente