

FICHA TECNICA	
Designação do Produto conforme Artigo 3º do Reg. 1019/2002 (ex: Azeite Virgem Extra) / A designação de origem só é permitida para azeites virgens e virgens extra.	

VALE DA CERDEIRA



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produzido no Douro Superior, totalmente em Modo de Produção Biológico, certificado na produção, extracção e embalagem, elaborado no próprio dia de apanha da azeitona em lagares próprios de extracção a frio das qualidades de azeitonas Madural, Cobrançosa, Verdeal e Cordovil. A extracção a frio permite conservar todas as propriedades e aromas deste azeite, que se apresenta fino, de cor dourada, com aromas intensos e notas ligeiramente picantes e frutadas

Validade

MAIO 2019

CARACTERISTICAS DO PRODUTO

Marca

Vale da Cerdeira

Condições / Modo de utilização

Conservar em Local Seco e Longe de Fonte de Calor

Variedades

Madural, Cobrançosa, Verdeal e Cordovil

Embalamento

Primário

Material	Quantidades
Garrafa de vidro escuro, fosco	500ml
Garrafa de vidro escuro, fosco	100ml
Bag in tube Fibra papel com saco e torneira	3000ml

Secundário

	500ml	100ml	Bag in tube
Material	vidro	vidro	Fibra de papel
Peso (g)	0,95	0,20	0,10
Comprimento (cm)			
Largura (cm)	6,5	0,42	130
Altura (cm)	22	16	310

LISTAGEM DOS INGREDIENTES

Azeite Virgem Extra Biológico

ALERGENIOS

Sem presença

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS(OGM(S))

Este produto encontra-se isento de OGM(s)

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Cheiro / Sabor	Aroma intenso com notas ligeiramente picantes e frutadas
Aspeto	Fino

Cor	Dourado
-----	---------

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

O produto deverá ser conservado em local seco e longe de fonte de calor.

CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO

Transportar em veículo fechado, devidamente higienizado e de fácil higienização

CARACTERISTICAS FISICA E QUIMICAS

Parâmetros	Unidades	Resultados
Acidez	(%)	0,1
Índice de Peróxidos	mEq O ₂ /kg	2,7
Teor de Ceras	Mg/kg	48,1
Absorvancia no ultravioleta	-	-
K 232	-	1,36
K 270	-	0,12
Delta K	-	0,00

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS *

Parâmetros	Limites Máximo Admissível (ufc) **

* Recolhas feitas aleatoriamente, podendo não abranger o produto em causa / **Limites especificados internamente

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (100 ml Produto)

Determinações	Unidades	Valores
Valor energético	KJ	3421
	Kcal	821
Gorduras Totais	g	91,2
Gorduras Saturados	g	1,9
Hidratos de Carbono dos quais Açucars	g	0%
	g	0%
Proteínas	g	0%
Sal	g	0%

LEGISLAÇÃO

Reg. (CE) nº 1169/2011; Reg. (CE) nº 1881/2006; Reg. (CE) nº 178/2002; Reg. (CE) nº 2568/91; Reg. (CE) nº 1019/2002; Reg (CEE) nº 2568/91

RASTREABILIDADE

Este produto é rastreável através do número de lote, que tem o significado exemplificado de seguida: **Lote: 1/17**, em que 1 corresponde ao Lote do depósito em que foi retirado e 17 corresponde ao ano em que foi embalado.

PRODUZIDO E EMBALADO POR

Nome: Carlos Alberto Batoco Montês
Endereço: Lugar de São Bento 6430-111 Meda
Nº Contribuinte: 202 889 858 **Telefone:** 965 653 235
Outras informações: carlosmontez@valedacerdeira.pt