

<b>EMPRESA:</b>	
Fio Dourado – Transformação e Comercialização de Produtos Olivícolas, Lda.	
<b>CONTACTOS:</b>	
Rua S. Simão, 117 – Comeiras de Baixo, 2000-694 Pernes ☎ 243 449 698    📠 243 440 464 e-mail: azeite_quintadojuncal@hotmail.com	
<b>NOME DO PRODUTO:</b>	
Azeite Virgem Extra Quinta do Juncal <i>Culinarium</i>	
<b>CÓDIGO DO PRODUTO:</b>	
03	
<b>DESIGNAÇÃO:</b>	
Quinta do Juncal	
<b>VARIETADES DE AZEITONA:</b>	
Cobrançosa, Picual, Galega, Arbequina, Arbosana	
<b>OLIVAIS DE ORIGEM:</b>	
Região do Ribatejo	
<b>CARACTERÍSTICAS/ DESCRIÇÃO:</b>	
<p>A extracção é efectuada em lagar equipado com as mais avançadas tecnologias, as quais permitem uma laboração a baixas temperaturas, permanentemente controladas, e um reduzido tempo entre a colheita da azeitona e a extracção do azeite; estas condições garantem que o azeite, que se encontra de forma natural dentro das azeitonas, chega ao consumidor inalterado, mantendo todas as suas características originais.</p> <p>É um azeite frutado de azeitona verde e madura, com algum amargo e picante característico das variedades que o originam.</p>	
<b>APRESENTAÇÃO/ EMBALAGEM:</b>	
Embalagens de PET de 5,0 l.	
<b>ROTULAGEM:</b>	
	
<b>CONSERVAÇÃO:</b>	
Conservar em ambiente seco e fresco, ao abrigo de luz do solar directa.	
<b>DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA:</b>	
24 meses	



## INTENÇÃO DE USO:

Azeite indicado para ser utilização culinária, em sopas e pratos a serem aquecidos com azeite, pois preserva as características originais mesmo quando submetido a temperaturas elevadas.

## PÚBLICO ALVO:

Público em geral

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

Análises		Parâmetros
Acidez (%)		≤ 0,8
Índice de Peróxidos (meq O <sub>2</sub> /Kg)		≤ 20
Ceras (mg/Kg)		≤ 250
Ácidos Gordos Saturados Posição 2 de Triglicéridos (%)		≤ 1,5
Estigmastadieno (mg/Kg)		≤ 0,15
Diferença ECN42 por HPLC-ECN42 por cálculo teórico		≤ 0,2
K <sub>232</sub>		≤ 2,50
K <sub>270</sub>		≤ 0,22
Delta-K		≤ 0,01
Avaliação organoléptica Mediana dos defeitos (Md)		Md = 0
Avaliação organoléptica Mediana do frutado (Mf)		Mf > 0
Teor de Ácidos Gordos	Mirístico (%)	≤ 0,05
	Linolénico (%)	≤ 1,0
	Araquídico (%)	≤ 0,6
	Gadoleico (%)	≤ 0,4
	Beénico (%)	≤ 0,2
	Lingnocérico (%)	≤ 0,2
Soma de isómeros transoleicos (%)		≤ 0,05
Soma de isómeros translinoleicos+translinolénicos (%)		≤ 0,05
Composição dos Esteróis	Colesterol (%)	≤ 0,5
	Brassicasterol (%)	≤ 0,1
	Campestral (%)	≤ 4,0
	Estigmasterol (%)	≤ Camp.
	Betasitosterol (%)	≥ 93,0
	Delta-7-Estigmasterol (%)	≤ 0,5
Esteróis totais (mg/kg)		≥ 1000
Eritrodiol e uvaol (%)		≤ 4,5

Regulamento (CE) n.º 1989/2003 de 6 de Novembro e suas alterações

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100 ML	
Energia	3437 kj/ 821 kcal
Lípidos	91,2 g
dos quais: Saturados	13,1 g
Hidratos de Carbono	0 g
dos quais: Açúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g