

|  |  |
|--|--|
| <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 DOP Ribatejo  |  |
| <b>CÓDIGO DO PRODUTO:</b>  |  |
| 01   |  |
| <b>DESIGNAÇÃO:</b>   |  |
| Quinta do Juncal   |  |
| <b>VARIETADES DE AZEITONA:</b>   |  |
| Galega (percentagem mínima de 55%)   |  |
| Cobrançosa (percentagem máxima de 45%)   |  |
| <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 que apresenta uma mistura equilibrada de aromas frutados de azeitona verde e madura, com leves toques a maçã e a frutos secos; na boca é muito suave, doce, com aroma ligeiro amargo e picante.</p> |  |
| <b>APRESENTAÇÃO/ EMBALAGEM:</b>  |  |
| Embalagens de vidro de 0,5 l.  |  |
| 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   |  |
| <b>INTENÇÃO DE USO:</b>  |  |
| Acompanha a generalidade dos pratos de cozinha portuguesa, em especial peixes grelhados, saladas e legumes cozinhados.   |  |



**PÚBLICO ALVO:**

Público em geral

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:**

| Análises   |                                   | Parâmetros |        |
|--|-----------------------------------|------------|--------|
| Acidez (%)   |                                   | Max. 0,8   |        |
| Índice de Peróxidos meq (O <sub>2</sub> /Kg)           |                                   | Max. 15    |        |
| 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<br>(% Min. - Max.)               | C14:0 (Mirístico)                 | 0,00       | 0,05   |
|  | C16:0 (Palmitico)                 | 8          | 17     |
|  | C16:1 (Palmitoleico)              | 0,8        | 3      |
|  | C17:0 (Margárico)                 | 0          | 0,2    |
|  | C17:1 (Margaroleico)              | 0          | 0,4    |
|  | C18:0 (Estearico)                 | 0,8        | 3      |
|  | C18:1 (Oleico)                    | 70         | 83     |
|  | C18:2 (Linoleico)                 | 3,5        | 7      |
|  | C18:3 (Linolénico)                | 0,5        | 0,9    |
|  | C20:0 (Araquídico)                | 0          | 0,5    |
|  | C20:1 (Gadoleico)                 | 0          | 0,4    |
|  | C22:0 (Beénico)                   | 0          | 0,2    |
|  | C24:0 (Lignocérico)               | 0          | 0,2    |
|  | Soma de isómeros transoleicos (%) |            | ≤ 0,05 |
| Soma de isómeros translinoleicos+translinolénicos (%)  |                                   | ≤ 0,05     |        |
| Composição dos Esteróis                                | Colesterol (%)                    | ≤ 0,5      |        |
|  | Brassicasterol (%)                | ≤ 0,1      |        |
|  | Campesterol (%)                   | ≤ 4,0      |        |
|  | Estigmasterol (%)                 | ≤ Camp.    |        |
|  | Betasitosterol (%)                | ≥ 93,0     |        |
|  | Delta-7-Estigmasterol (%)         | ≤ 0,5      |        |
|  | Esteróis totais (mg/Kg)           | ≥ 1000     |        |
|  | Entrodíol e uvaol (%)             | ≤ 4,5      |        |
| Triglicéridos<br>(% Min. e Máx.)                       | LLL                               | 0          | 0,2    |
|  | OLLn                              | 0,2        | 0,5    |
|  | PLLn                              | 0          | 0,5    |
|  | OLL                               | 0          | 1,5    |
|  | PLL                               | 0,5        | 1      |
|  | POLn                              | 0          | 0,4    |
|  | POL                               | 2,5        | 6,5    |
|  | PPL                               | 0,5        | 1,2    |
|  | OOO                               | 32         | 55     |
|  | POO                               | 22         | 30     |
|  | PPO                               | 2,5        | 6      |
|  | SiOO                              | 3          | 6      |
|  | PSiO                              | 0,6        | 1,6    |
|  | PPSi                              | 0,5        | 1,2    |

 Regulamento (CE) n.º 1989/2003 de 6 de Novembro e suas alterações  
 Aviso n.º 238/2005 (2ª série) – Pedido de alteração do caderno de especificações de Azeites do Ribatejo – DOP

### 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               |