

EMPRESA:	
Fio Dourado – Transformação e Comercialização de Produtos Olivícolas, Lda.	
CONTACTOS:	
Rua S. Simão – Comeiras de Baixo, 2000-694 Pernes	
☎ 243 449 698 📠 243 440 464	
e-mail: azeite_quintadojuncal@hotmail.com	
NOME DO PRODUTO:	
Azeite Virgem Extra Quinta do Juncal Selecção	
CÓDIGO DO PRODUTO:	
02	
DESIGNAÇÃO:	
Quinta do Juncal	
VARIETADES DE AZEITONA:	
Galega, Cobrançosa e Arbequina	
OLIVAIS DE ORIGEM:	
Região do Ribatejo	
CARACTERÍSTICAS/ DESCRIÇÃO:	
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.	
É um azeite frutado de azeitona predominantemente madura, suave e doce na boca, com ligeiro amargo e picante.	
APRESENTAÇÃO/ EMBALAGEM:	
Embalagens de vidro de 0,25 l e 0,50 l	
Embalagens de PET de 2,0 l e 5,0 l	
ROTULAGEM:	
	
	

CONSERVAÇÃO:

Conservar em ambiente seco e fresco, ao abrigo de luz do solar directa.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA:

24 meses

INTENÇÃO DE USO:

Azeite especial para ser usado em cru, especialmente indicado para o tempero de peixes, saladas e legumes, entre outros.

PÚBLICO ALVO:

Público em geral

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

Análises		Parâmetros
Acidez (%)		≤ 0,8
Índice de Peróxidos (meq O ₂ /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 ₂₃₂		≤ 2,50
K ₂₇₀		≤ 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
	Campesterol (%)	≤ 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:

TABELA NUTRICIONAL			
Componentes	Quantidade por porção		
	100 g*	13 g (colher de sopa)	VD (*) por porção 13 g
Energia (Kcal) / Energia, (Kj)	900 / 3764	117	5 %
Macronutrientes			
Proteínas	0,1	0	0 %
Hidratos de Carbono (g)	0	0	0 %
Lípidos (g)	99,9	12,98	19 %
Açúcares	0	0	0
Fibras	0	0	0
Ácidos Gordos			
Saturados	14,4	1,87	9 %
Monoinsaturados (g)	78,6	10,21	-
Polinsaturados (g)	6,9	0,89	-
Ácido linoleico	6,2		
Vitaminas			
Vitamina E (mg)	14***	1,8	15 %
Minerais			
Sódio (Na)	0	0	0

*De parte Edível; **Dose diária recomendada; ***Alto teor de vitamina E (116%)

(*)Valores diários de referencia com base em uma dieta de 2000 calorias.

Este produto não contém Glúten.

Fonte: Baseado na tabela de composição do INSA