



# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FTP:01

Aprovado:

Data: 30/04/2019

Pág. 01/03

<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>	
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 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.	
<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 (% 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	
	Eritrodíol e uvaol (%)	≤ 4,5	
Triglicéridos (% 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
	StOO	3	6
	PStO	0,6	1,6
	PPSt	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

**CONTAMINANTES:**

Arsénio (As)	0,1mg/kg	Portaria n.º 741/88
Benzo(a)pireno	2 mg/kg	Reg.(UE) n.º 835/2011
Chumbo (Pb)	1mg/kg (peso fresco)	Portaria n.º 741/88
Cobre (Cu)	5 (mg/kg)	Portaria n.º 741/88
Dioxina	0,75 (pg/g de gordura)	Reg.(UE) n.º 1259/2011
Dioxina (PCDD+PCDF)	1,25 (pg/g de gordura)	Reg. (UE) N.º 1259/2011
Ferro (Fe)	5 (mg/kg)	Portaria n.º 741/88
PCB	40 (ng/g de gordura)	Reg. (UE) n.º 1259/2011
Sabão, expresso em oleato de sódio	30 (mg/kg)	Portaria n.º 741/88
Solventes Halogenados	0,10 valor individual 0,2mg/kg valor total	Reg. (UE) N.º 1989/2003
Melamina	2,5mg/kg	Reg. (UE) N.º 594/2012
Ácido erúico	50 g/kg	Reg. (UE) n.º 696/2014

Resíduos de Pesticidas – De acordo com legislação vigente (ausência e limites legais)