



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FTP:02
Aprovado:
Data: 30/04/2019
Pág. 01/03

EMPRESA:

Fio Dourado – Transformação e Comercialização de Produtos Olivícolas, Lda.

CONTACTOS:

Rua S. Simão, 117 – 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 Seleção

CÓDIGO DO PRODUTO:

02

DESIGNAÇÃO:

Quinta do Juncal Seleção

VARIETADES DE AZEITONA:

Galega, Cobrançosa, Arbequina, Arbosana

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:

| 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)