

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 BIO | Organic

CÓDIGO DO PRODUTO:

05

DESIGNAÇÃO:

Quinta do Juncal BIO | Organic

VARIEDADES DE AZEITONA:

Galega ou outras

OLIVAIS DE ORIGEM:

Olival em Modo de Produção Biológica, certificado, localizado no Ribatejo.


CARACTERÍSTICAS/ DESCRIÇÃO:

Azeite virgem extra obtido, a partir de azeitonas produzidas em Modo de Produção Biológico certificado. A extracção é efectuada em lagar a baixa temperatura, num curto espaço de tempo entre a colheita da azeitona e a extracção do azeite. Desta forma, o azeite, que se encontra de forma natural dentro das azeitonas, chega ao consumidor inalterado, mantendo todas as suas características originais. É um azeite delicadamente frutado, de aroma e paladar suaves e ligeiramente doce, característico da variedade Galega.

APRESENTAÇÃO/ EMBALAGEM:

Embalagens de vidro de 0,50 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 indicado para ser usado em cru, especialmente recomendado para o tempero de peixes, saladas e legumes, entre outros.

PÚBLICO ALVO:

Público em geral.

ALERGÉNIOS:

O azeite produzido na Fio Dourado – Transformação e Comercialização de Produtos Olivícolas, Lda., é isento de alergénios.

OGMs:

O azeite produzido na Fio Dourado – Transformação e Comercialização de Produtos Olivícolas, Lda., é isento de Organismos Geneticamente Modificados.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

Análises		Parâmetros
Acidez (%)		≤ 0,8
Índice de Peróxidos (meq O ₂ /Kg)		≤ 20
Ceras (mg/Kg)		≤ 150
Ésteres etílicos de ácidos gordos (FAEE) (mg/kg)		≤ 30
Estigmastadieno (mg/Kg)		≤ 0,05
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 (%)	≤ 0,03
	Linolénico (%)	≤ 1,0
	Araquídico (%)	≤ 0,6
	Eicosenóico (%)	≤ 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

Reg(CEE) n.º 2568/91 de 11 de Julho e suas alterações (Reg Execução (UE) n.º 1348/2013 da Comissão de 16 de Dezembro de 2013)

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)	0,1 mg/kg	Portaria n.º 741/88
Benzo(a)pireno	2 µg/kg	Reg.(UE) n.º 835/2011
Chumbo (Pb)	0,10 mg/kg (peso fresco)	Reg. (UE) n.º 1881/2006
Cobre (Cu)	0,1 (mg/kg)	Codex Alim. Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils, CXC 33-1981 (rev.2021)
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)	3 (mg/kg)	Codex Alim. Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils, CXC 33-1981 (rev.2021)
PCB	40 (ng/g de gordura)	Reg. (UE) n.º 1259/2011
Sabão, expresso em oleato de sódio	nenhum	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	20 g/kg	Reg. (UE) n.º 696/2014

Produto de agricultura biológica – Isento de resíduos de fitofármacos.