

Código Pautal do produto *Product Tariff Code*  Embalagens de 250 g e 1 Kg: 0405.10.11 250 g and 1 Kg packages: 0405.10.11 Embalagens de 25 Kg: 0405.10.19 25 Kg packages: 0405.10.19

Descrição do produto **Product Description**  Produto butiroso obtido exclusivamente de nata pasteurizada apresentando-se sob a forma de uma emulsão sólida e maleável.

Butterfat product obtained exclusively from pasteurized cream presenting in the form of a solid, malleable emulsion.

Origem *Origin*  Açores, Portugal Azores, Portugal

Apresentação Appearance Embalagens de 250 g, 1 Kg e 25 Kg 250 g, 1 Kg and 25 Kg packages

Ingredientes Ingredients Nata pasteurizada

Pasteurized cream

Sal purificado ou sal refinado

Purified salt or refined salt

Características organolépticas *Organoleptic Characteristics*  <u>Aspeto:</u> Homogéneo e enxuto com textura compacta. <u>Appearance:</u> Homogeneous and lean with compact texture. <u>Cor:</u> Amarela mais ou menos intensa. <u>Colour:</u> Yellow more or less intense.

Aroma e Sabor: Odor e sabor lácteo e ligeiramente salgado

<u>Taste and odour:</u> Odor and dairy flavor and slightly salty

Características físicoquímicas *Physico-chemical*  Humidade: Máximo 16% *Moisture: Maximum 16%* 

Teor de Matéria Gorda: Mínimo 80%

Fat content: Minimum 80%

Teor de Cloreto de Sódio: Máximo 2% Chloride Sodium: Maximum 2%

Características Microbiológicas Microbiological Characteristics

	Objetivo <i>Objective</i>		
Escherichia coli**	<10 ufc/g		
Coliformes**	<10 ufc/g		
Staphylococcus Coagulase positiva*	<10 ufc/g		
Listeria monocytogenes**	ausência em 25 g absence in 25 g		
Salmonella**	ausência em 25 g absence in 25 g		



Declaraçã	io N	utriciona	
Nutrition	Decl	aration	

Valores médios <i>Medium values</i>	100 g
Energia / Energy	749 kcal
Energia / Energy	3079 kJ
Lípidos / Fat	82 g
dos quais saturados / of which saturates	55 <u>9</u>
Hidratos de carbono / Carbohydrate	o,9 g
dos quais açúcares / of which sugars	o,5 g
Proteínas / Protein	o,5 g
Sal / Salt	1,1 g

Condições de armazenagem **Storage conditions** 

Temperatura inferior a 6°C. Temperature below 6°C.

Condições de distribuição Terms of distribution Temperatura inferior a 10°C. *Temperature below 10°C.* 

Tempo de conservação Shelf-life Nove meses, quando respeitadas as condições do fabricante, isto é, temperatura de conservação.

Nine months, when stored according to recommendations.

Uso pretendido Intended Use Pronto a consumir, destina-se a todos os grupos populacionais e etários, excepto consumidores intolerantes à lactose e alérgicos ao leite.

Ready to eat, it is intended for all population groups and age groups, except consumers who are lactose intolerant and allergic to milk.

Pode ser utilizado como ingrediente na confeção de alimentos;

As an ingredient in the manufacture of food.

Possível uso errado do Produto Possible misuse of the product

Utilização após data de validade.

Use after expiration date.



Lista de Alergénios Presença (Sim/Não) List of Allergens Presence (Yes/No) Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou estirpes híbridizadas) e produtos Não derivados No Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or hybridized strains) and products thereof Crustáceos e produtos derivados Não Crustaceans and products thereof No Ovos e produtos derivados Não Eggs and products thereof No Peixes e produtos derivados Não Fish and products thereof No Amendoins e produtos derivados Não Peanuts and products thereof No Soja e produtos derivados Não Soybeans and products thereof No Leite e produtos derivados (incluindo Lactose) Sim Milk and products thereof (including lactose) Yes Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pecan, castanhas do Brasil, pistachios, nozes de macadamia) e produtos derivados Não Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan No nuts, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof Aipo e produtos derivados Não Celery and products thereof No Mostarda e produtos derivados Não Mustard and products thereof No Sementes de sesame e produtos derivados Não Sesame seeds and products thereof No Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/Kg ou 10 mg/L expresso em SO<sub>2</sub> Não Sulphus dioxide and sulphites in concentrations higher than No 10 mg/kg or 10 mg/L expressed as SO2 Tremoço e produtos derivados Não Lupine and products thereof No Moluscos e produtos derivados Não Molluscs and products thereof No

Alergénios Allergens

Organismos Geneticamente Modificados *OGM's* 

Livre de OGM's. *OGM's free.* 

Tratamento por radiações ionizantes *Ionizing Radiation Treatment* 

Produto não tratado com radiações ionizantes. *Product not treated with ionizing radiation.* 

Certificação Kosher Kosher Certification

Sem certificação. *No certification.* 



Certificação Hallal Hallal Certification Com certificação. With certification.

Tipo de Produto Vegetariano Vegetarian Product type

Materiais de embalagem e

Packaging materials and

subsidiários

subsidiaries

Produto Lacto-vegetariano. *Lacto-vegetarian product.* 

## Direta:

- Embalagens de 250 g: cuvete tipo alimentar selada com filme plástico;
- Embalagens de 1 kg: cuvete tipo alimentar selada com filme plástico;
- Embalagens de 25 kg: saco plástico alimentar.

## **Primary Packaging:**

- **250 g packages:** vails in plastic sealed with food grade plastic film;
- 1 kg packages: vails in plastic sealed with food grade plastic film;
- **25 kg packages:** plastic food bag.

## Indireta ou Secundária:

- Embalagens de 250 g: caixa de cartão contendo um total de 20 ou 40 cuvetes;
- Embalagens de 1 kg: caixa de cartão contendo um total de 6 ou 12 cuvetes;
- Embalagens de 25 kg: caixa de cartão.

## Secondary Packaging:

- **250 g packages:** cardboard box containing a total of 20 or 40 vials;
- 1 kg packages: cardboard box containing a total of 6 or 12 vials;
- **25 kg packages:** cardboard box.

<sup>\*</sup>Em conformidade com o Regulamento CE Nº 1441/2007 da Comissão de 5 de Dezembro que altera o Regulamento CE Nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro.

 $<sup>*</sup>According: Commission \ Regulation \ (EC) \ N^{\circ} \ 1441/2007 \ of \ 5 \ December \ 2007 \ amending \ Regulation \ (EC) \ N^{\circ} \ 2073/2005 \ on \ microbiological \ criteria \ for \ foodstuffs.$ 

<sup>\*\*</sup>Análises aleatórias para controlo interno.

 $<sup>**</sup>R and om \ samples \ for \ internal \ control.$