

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESP 015.100 R00</b>
	<b>Especificação</b>	<b>19-08-2015</b>

<b>Designação do Produto</b>	<b>Manteiga Tradicional com Sal</b>
<b>Caracterização Sumária</b>	A origem da manteiga perde-se na arte dos tempos. Recuperamos uma velha tradição e apresentamos a Manteiga Tradicional.
<b>Ingredientes</b>	Nata de Leite de Vaca Pasteurizada e Sal.
<b>Marca</b>	<b>PAIVA</b>

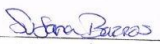
#### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Microbiológicas	Parâmetro (Reg CE 2073/2005 consolidado)	Valor Paramétrico
	Contagem de microrganismos a 30 °C	< 5 x10 <sup>4</sup> UFC / g
	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	n = 5; m = 100; M = 1000; c = 2
	Contagem de Estafilococos coagulase positiva	n = 5; m = 100; M = 1000; c = 2
	Contagem de Bactérias	< 1 x10 <sup>2</sup> UFC / g
	Contagem de Leveduras	< 1 x10 <sup>2</sup> UFC / g
	Pesquisa de <i>Listéria monocitogenes</i>	Ausência em 25 g
	Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25 g
	<b>Legenda:</b> n: Nº de unidades que constituem a amostra; m: Limite abaixo do qual todos os resultados são considerados satisfatórios; M: Limite de aceitabilidade acima do qual os resultados são considerados insatisfatórios e c: Nº de unidades da amostra com valores compreendidos entre m e M.	

Físico-Químicas	Parâmetro	Característica
	Dioxinas (Somatório de dioxinas PCDD/F-TEQ-OMS)	- Ensaios realizados à matéria-prima (leite), conforme Reg. CE Nº 1881/2006, consolidado.
	PCB Similares a Dioxinas (Somatório de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina PCB/F-TEQ--OMS)	
	Aflatoxina M1 (no leite)	
	Chumbo (no leite)	
	Melamina	
	O produto não contém Organismos Geneticamente Modificados	- Reg. CE Nº 1829-2003 OGM consolidado. - Reg. CE Nº 1830-2003 OGM consolidado.
	% Matéria Gorda no Extracto Seco	Mínimo de 80%

#### ANÁLISE SENSORIAL

<b>Manteiga</b>	<b>Cor:</b> Amarela mais ou menos intensa	
	<b>Odor e sabor:</b> Fresco, agradável e <i>Sui generis</i> .	
	<b>Textura:</b> Homogénea e enxuta com textura compacta	
<b>Temperaturas de Conservação</b>	Na Armazenagem	Temperatura ≤ a 6 °C
	No Transporte	Temperatura ≤ a 6 °C
	No Retalhista (recomendado)	Conservar a Temperatura ≤ a 6 °C
<b>Prazo de Validade / Lote</b>	Mercado Nacional: 7 Meses. Mercado Exportação: 7 Meses. Nº de Lote: (mês/dia/código interno do produto).	
<b>Rotulagem</b>	<b>Menções:</b> Denominação de venda, Quantidade líquida, Data de validade, Nº de Lote, Nome, morada e contacto do produtor, Nome, morada e contacto do importador (quando aplicável), Lista de ingredientes, Indicação alergénios, Condições de conservação, Declaração Nutricional e Nº Controlo Veterinário.	

Elaborado por:	<i>Elton Paraíso</i>	Aprovado por: <i>Susana Barros</i>	 Responsável Técnico Lactelins do Paiva, S.A.
		Assinatura:	

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESP 015.100 R00</b>
	<b>Especificação</b>	<b>19-08-2015</b>

<b>Valor Nutricional Médio/100g</b>	Valor energético (kJ/ kcal)	3040 kJ / 739 Kcal
	Lípidos	81,8 g
	dos quais: saturados	46,3 g
	Hidratos de Carbono	0,7 g
	dos quais: açúcares	< 0,7 g
	Fibra	< 0,1 g
	Proteínas	0,1 g
	Sal	1,8 g

<b>Modo de Utilização e Utilização Prevista</b>	<p>A nossa Manteiga Artesanal com Sal, é produzida a partir de natas de leite fresco pasteurizadas. Trata-se de uma manteiga sob a forma de uma emulsão sólida e maleável, que incorpora os mais puros sabores e qualidades de um produto tradicional. Produto único, requintado e original, natural por excelência, sem a incorporação de nenhum aditivo. Em harmonia com o seu sabor, combina naturalmente com as todas as refeições ou utilizações culinárias.</p> <p><b>Nota Importante:</b> Produto derivado de leite. Contém lactose.</p> <p><b>Utilização Prevista</b> ⇒ Pronto a comer, Uso culinário, processamento adicional realizado pelo consumidor ou Uso Industrial (embalagem 10 kg).</p> <p><b>Grupos Vulneráveis</b> ⇒ Intolerantes à lactose. Menção na rotulagem.</p>
<b>Embalagem e Acondicionamento</b>	Todas as matérias plásticas em contacto com o produto, cumprem com o definido no Reg. CE Nº 1935/2004, consolidado. Todas as matérias plásticas em contacto com o produto, cumprem com o Reg. UE Nº 10/2011, consolidado.

Declaração de alergénios de acordo com os requisitos da Diretiva 2007/68/CE			
Cereais que contêm glúten e produtos derivados	Não	Frutos secos e produtos derivados	Não
Crustáceos e produtos derivados	Não	Aipo e produtos derivados	Não
Ovos e produtos derivados	Sim	Mostarda e produtos derivados	Não
Peixe e produtos derivados	Não	Sementes de sésamo e produtos derivados	Não
Amendoins e produtos derivados	Não	Dióxido de Enxofre e Sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO <sub>2</sub>	Não
Soja e produtos derivados	Não	Moluscos e produtos derivados	Não
Leite e produtos derivados (incluindo lactose)	Sim	Tremoço e produtos derivados	Não

Características da Logística						
Unidade de Venda	Embalagem Primária	Unidades / Caixa	Embalagem Terciária	Dimensão da Embalagem (cm)		
				A	C	L
1 kg	Embalagem Termoformada Largura: 11,8 cm; Comprimento: 19,5 cm e Altura = 8 cm.	6	Cartão Canelado	18	36	21
8 g	Embalagem Termoformada Largura: 4,0 cm; Comprimento: 5,5 cm e Altura = 1,2 cm.	100	Cartão Canelado	7,5	25	20,5
8 g	Embalagem Termoformada Largura: 11,8 cm; Comprimento: 19,5 cm e Altura = 8 cm.	12	Caixa Expositora	3	12	11
		16 x ( 12 )	Cartão Canelado	15	29	23
		30 x ( 12 )	Cartão Canelado	15	35	26
10 kg	Saco em Polietileno.	1	Cartão Canelado	16	35	26

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESP 015.100 R00</b>
	<b>Especificação</b>	<b>19-08-2015</b>

Unidade de Venda	EAN	
	Produto	Caixa
Unidade de 1 kg	5601098044584	15601098044581
Unidade de 8 g (100 Unidades)	5601098555554	95601098555557
Unidade de 8 g (12 Unidades)	5601098047059	95601098046332
Saco com 10 kg	5601098046328	95601098046321

<b>Código Pautal (1 kg ou 8g)</b>	0405 10 11
<b>Código Pautal (Saco)</b>	0405 10 19

PALETIZAÇÃO				
Parâmetros	Unidade de Venda			
	1 kg	8 g 16 x ( 12 )	8 g 30 x ( 12 )	Saco 10 kg
<b>Nº de Caixas / Fiada</b>	9	12	8	8
<b>Nº de Fiadas / Paleta</b>	10	10	10	5
<b>Nº de Caixas / Paleta</b>	90	120	80	40
<b>Altura da Paleta (cm)</b>	195	165	1,65	95
<b>Volume da Paleta (m<sup>3</sup>) (Euro Paleta)</b>	1,87	1,58	1,58	0,91
<b>Observação</b>				

IMAGEM DO(S) PRODUTO(S)	
	