

MANTEIGA DE CABRA COM SAL
Refª 22

Designação comercial	Manteiga de cabra com sal		
Referências	22		
Designação legal	Manteiga de cabra com sal		
Origem	Portugal	PT LLT 1446 CE	
	Fábrica certificada IFS Food		
Ingredientes	NATA de cabra pasteurizada e sal. Origem: UE		
Conservação		OGM	
Conservar entre 0ºC e 6ºC		Não contém organismos geneticamente modificados	
Alergénios		Ionização	
Leite		Não é ionizado nem contém ingredientes ionizados	
Utilização prevista	Para consumo pela população em geral com excepção de pessoas alérgicas a algum dos seus ingredientes. Para consumir tal qual ou como ingrediente de preparações culinárias.		
Conselhos de utilização	A manteiga de cabra com sal apresenta as suas características óptimas a uma temperatura de refrigeração. Ideal como aperitivo de uma refeição principal, num lanche ou em preparações culinárias..		
Declaração nutricional média por 100g de produto:		Características microbiológicas	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo em 25g
Energia	3154kJ/767kcal	<i>Contagem de E. Coli</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g se n=5, c=2 entre $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g e $\leq 1 \times 10^3$ ufc/g
Lípidos	84,6g	<i>Contagem de Coliformes</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
dos quais saturados	58,5g	Características químicas	
Hidratos de carbono	< 0,8g	Teor de Matéria Gorda	Min. 80%
dos quais açúcares	< 0,8g	Teor de água	Máx. 16%
Fibra	0g	Teor de sal	Máx. 2%
Proteínas	0,7g	Residuo seco isento de matéria gorda	Máx. 4%
Sal	1,1g	Contaminantes químicos	
		Cumprir com a legislação UE no que respeita a, Aflatoxina M1, Chumbo, Dioxinas e PCBs, Melamina, resíduos de antibióticos e Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (PAH)	
Materiais de embalagem		Rotulagem	
De acordo com os Regulamentos (CE) nº 1935/2004, nº 10/2011 e suas alterações		De acordo com o Reg. (EU) 1169/2011, DL nº62/2017 e suas alterações	
Características organolépticas			
Aspecto Exterior	Bloco de cor branca ligeiramente amarelada, firme ao toque, amolecendo ligeiramente com a subida de temperatura.		



MANTEIGA DE CABRA COM SAL
Refª 22

A prova	Sabor subtil a leite de cabra libertando-se o odor mais acentuado no fim da boca. Textura bem ligada e untuosa, lisa e homogénea ao corte.
----------------	--



MANTEIGA DE CABRA COM SAL

Refª 22

Dados logísticos(1)								
Manteiga de cabra com sal								
Referência	22							
Peso ⁽²⁾	125g							
Altura ⁽²⁾	3 cm							
Comprimento ⁽²⁾	9 cm							
Largura ⁽²⁾	4,5 cm							
Validade atribuída	30 dias							
Validade garantida ao cliente	20 dias							
EAN	5600342880220							
Marcação	Data limite de consumo,lote							
Embalagem	Invólucro de papel plastificado							
Caixa de cartão / Paletização								
Marcação	Artigo, data limite de consumo, lote, peso líquido/unidades, ITF14							
Medidas (CxLxA)	35x26x8cm	38x26x13cm	36x14x7cm (caixa personalizada)	---	---	---	---	---
un/cx	12	34	12	---	---	---	---	---
Cx/camada	10	9	16	---	---	---	---	---
Camadas/palete	12	10	10	---	---	---	---	---
cx/palete	120	90	160	---	---	---	---	---

⁽¹⁾ Esta tabela corresponde ao produto standard. Uma especificação especial pode ser alvo de análise por parte da empresa

⁽²⁾ valores aproximados