	Direção da Qualidade Ficha de Especificação/ Specification file Manteiga Doce em blocos / Sweet Cream Butter PT ALT 582 CE	Pág. 1/3
---	---	-----------------

1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO/ PRODUCT DESCRIPTION

Denominação de venda/ Manteiga sem sal M.G. (min.) 82%
Name: Butter. F.C. (min.) 82%

Quantidade líquida/ Weight: 25 kg

Conservação/ Conservation: Conservar a temperatura ≤- 15°C/ Store below ≤- 15°C

Validade/ Shelf-life: 18 meses/ 18 months

Codificação do lote/ Lot Code: Número de lote e data de validade/ Lot number and expiry date

País de origem/ Country of origin: Portugal

Origem do leite/ Milk origin: Portugal

Número de identificação/ CE Number: PT ALT 582 CE

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO/ PRODUCT CHARACTERISTICS


2.1 – Ingredientes/ Ingredients

Nata pasteurizada / Pasteurized cream

2.2- Características Organoléticas/ Sensory Characteristics

Característica/ Parameter	Requisitos/ Objective
Cor/ Colour	Amarela, característica / yellow, characteristic
Aroma / Odour	Característico, isento de cheiros estranhos ou anormais/ Characteristic, free of strange and irregular flavours
Sabor/ Taste	Característico, isento de sabores estranhos ou anormais/ Characteristic, free of strange and irregular tastes
Textura/ Texture	Homogénea, compacta/ Homogeneous, compact
Consistência/Consistency	Dura/ Hard

EMITIDO EM: 05/07/2023	EDIÇÃO Nº14	EMITIDO Qualidade Pós-venda	APROVADO Direção da Qualidade
---	------------------------------	---------------------------------------	---

	Direção da Qualidade Ficha de Especificação/ Specification file	Pág. 2/3
	Manteiga Doce em blocos / Sweet Cream Butter PT ALT 582 CE	

2.3 - Características físico-químicas/ Physical and chemical characteristics

Característica/ Parameter	Método de ensaio/ Test method	Requisitos/ Objective
Humidade/ Moisture (%m/m)	EN ISO 3727-1	Máx. 16
Matéria gorda/ Fat content (% m/m)	EN ISO 3727-1	Min. 82
Acidez Oleica/ Fat acidity (mmol/100g)	FIL6	<1,2
pH	Potenciometria/ Potentiometry	6-7

2.4 - Características Microbiológicas/ Microbiological characteristics

Característica/ Parameter	Método de ensaio/ Test method	Requisitos/ Objective
Coliformes/ Coliforms	ISO4832	<10 ufc/g
E.coli	ISO16649-2	<1 ufc/g
Bolores e Leveduras/ Yeast and moulds	FIL94	≤100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	ISO 6579	Ausência/ Absence em 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO11290-1	Ausência/ Absence em 25g

2.5 – Declaração nutricional/ Nutrition Declaration


Valores médios/ Averages Values	Por/Per 100g
Energia/ Energy (KJ/Kcal)	3091/752
Lípidos/ Fat (g)	83
dos quais saturados/ of which saturates (g)	55
Hidratos de Carbono/ Carbohydrate (g)	0,6
dos quais açúcares/ of which sugars (g):	0,6
Proteínas/Protein (g)	0,6
Sal/ Salt (g) 1)	0,03

- 1) Teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente / salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium

2.6- Alergénios/ Allergens

Leite / Milk

EMITIDO EM: 05/07/2023	EDIÇÃO Nº14	EMITIDO Qualidade Pós-venda	APROVADO Direção da Qualidade
---	------------------------------	---------------------------------------	---

	Direção da Qualidade Ficha de Especificação/ Specification file Manteiga Doce em blocos / Sweet Cream Butter PT ALT 582 CE	Pág. 3/3
---	---	-----------------

2.7 - Ingredientes OGM/ OGM Ingredients

Ausência/ Absence

3 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM/ PACKING CHARACTERISTICS

Saco de plástico em caixa de cartão/ Plastic bag in cardboard box

4 – REGULAMENTAÇÃO / REGULATIONS

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, nomeadamente:/ Product in compliance with the legality legislation and rectifications, as:

Regulations (EC) No 852/2004; (EC) nº 853/2004; (EC) nº 2073/2005; (EC) nº 396/2005; (EC) nº 470/2009; (UE) nº 37/2010; (UE) 2023/915; (EC) nº 1935/2004; (UE) nº 10/2011.

EMITIDO EM: 05/07/2023	EDIÇÃO Nº14	EMITIDO Qualidade Pós-venda	APROVADO Direção da Qualidade
---	------------------------------	---------------------------------------	---