

Nome do Produto	Marca
Manteiga pasteurizada com sal – Cuvete de 250 g	Nova Açores

Imagem do Produto e do Rótulo




Descrição do Produto

Produto butiroso obtido exclusivamente do leite de vaca ou da sua nata que se apresenta sob a forma de uma emulsão sólida e maleável, obtida a partir de nata pasteurizada e maturada sem adição de fermentos lácteos e submetida a um processo de produção em contínuo.

Apresentação e Dimensão do Produto

Embalagem			
Apresentação	Unidades/Caixa	Embalagem Primária	Embalagem Secundária
Cuvete de 250g	20	Cuvete com tampa Comprimento exterior: 8,6 cm Diâmetro Exterior: 14.2cm Altura: 4,75 cm Papel "Fraicheur" Comprimento: 7.1 cm Largura: 13.1cm	Caixa de Cartão Comprimento: 44.4 cm Largura: 28,9 cm Altura: 11,0 cm

Elaborado por: Data: 05-06-2017		Aprovado por: Data: 05-06-2017	
---	---	--	---

Características do Produto

Ingredientes:	<ul style="list-style-type: none"> - Nata pasteurizada - Sal 			
Nutricionais: (Valores médios por 100 ml de produto)	<ul style="list-style-type: none"> - Energia: 3016kJ/ 733 kcal - Lípidos:81g <ul style="list-style-type: none"> -dos quais saturados: 58g - Hidratos de Carbono: 0,6g <ul style="list-style-type: none"> - dos quais açúcares: 0,6g - Fibra: 0g - Proteínas: 0,5g - Sal: 1,75g 			
Organoléticas:	<p>Aspecto: Homogéneo e Enxuto</p> <p>Cheiro: Fresco, Característico</p> <p>Textura: Compacta</p> <p>Sabor: Fresco, característico e ligeiramente salgado</p> <p>Cor: Amarela</p>			
Físico-Químicas:	Critérios	Valor Mínimo	Valor Máximo	Método Analítico e Método de Referência
	Matéria Gorda	80%	----	Laboratório Externo
	Teor de água	----	16%	Estufa
	Acidez	----	2%	
	Teor de Sal	----	2%	
	Teor de Resíduo Seco Isento de Matéria Gorda e de Cloreto de Sódio	----	2%	Laboratório Externo
Biológicas:	Microrganismos	Saída da Fábrica		Método Analítico e Método de Referência
		Critério Satisfatório	Critério Aceitável	
	Coliformes Totais	0 UFC/g	<10 UFC/g	NP – 3377 (1990)
	<i>E.coli</i>	0 UFC/g	0 UFC/g	NP – 4396 (2002)
	<i>Salmonellae spp.</i>	Ausente em 25g	Ausente em 25g	Laboratório Externo
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g	Ausente em 25g	Laboratório Externo

Elaborado por:  Data: 05-06-2017	Aprovado por:  Data: 05-06-2017
--	---

Condições Especiais de Conservação (Armazenagem e Transporte)

Conservar a temperatura inferior a 6°C.

Prazo de Validade

1 Ano após o dia de fabrico.

Utilização Prevista

Como alimento ou ingrediente em outros alimentos.

Consumidor Alvo

Todos os grupos populacionais, excepto às pessoas com sensibilidade/intolerância à lactose.

Alergénios: Leite, incluindo a lactose

Possível Uso Errado do Produto

Utilização após o prazo de validade.

Características Logísticas do Produto Embalado

Nºunidades/caixa: 20

Nºcaixas/camada: 6

Nºcamadas/palete: 8

Nºcaixas/palete: 48

EAN 13: 560 1883 00035 1

GTIN: 2 560 1883 00035 5

Código Pautal: 0405.10.11

Elaborado por:



Data: 05-06-2017

Aprovado por:



Data: 05-06-2017

País de Origem

Origem: Portugal, Açores

PT ALT 510 CE

Recomendações

No circuito da comercialização: Evitar choques físicos durante o manuseamento de modo a não comprometer a integridade das embalagens. Respeitar a cadeia de frio.

No ponto venda: Respeitar o princípio FIFO e FEFO. Respeitar a temperatura de conservação

Outras Informações

A Unileite dispõe de um sistema de Gestão Ambiental e de Segurança Alimentar certificado de acordo com as normas NP EN ISO14001:2012 e NP EN ISO22000:2005 pela APCER.

A Unileite é certificada na norma FSSC22000 pela ISACERT.

O produto não é geneticamente modificado, estando isento de rotulagem específica.

O produto cumpre os requisitos legais em vigor a saber:

Regulamento (CE) 1169/2011

Regulamento 1333/2008

Regulamento 1881/2006

Regulamento 2073/2005

Regulamento 37/2010

Regulamento 396/2005

Elaborado por:



Data: 05-06-2017

Aprovado por:



Data: 05-06-2017