



Castanheira & Costa, Lda

Ficha Técnica Azeitona Cura Natural

1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido a partir de frutos colhidos no momento em que atingem a completa maturação ou pouco antes, de tons violáceos, podendo variar de negro-avermelhado a castanho escuro, e que cumpram a NP-3034 (1987).

As azeitonas pretas ao natural inteiras são conservadas por fermentação natural após tratamento directo com salmoura. Posteriormente são acondicionadas em salmoura acidificada

2 - INGREDIENTES

Azeitonas, água, sal, reguladores de acidez ácido láctico (E-270), ácido cítrico (E-330) e lactato de cálcio (E-327) e conservante sorbato de potássio (E-202).

3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Odor: Característico

Cor: Pele de cor rosácea a acastanhada

Sabor: Característico da variedade

Aspecto: Frutos sãos, limpos, sem mistura de variedades

Textura: Pele firme e polpa branda

4 - CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

*pH: $3,5 \pm 0,4$

*Teor de sal: $7 \% \pm 1$

*Acidez livre: $0,8 \% \pm 0,2$ (expresso em ácido láctico)

* medido no líquido

5 - CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS POR 100 g DE PRODUTO

Fibra Alimentar	6.0 g	Gorduras	16.4 g	Proteínas	1.40 g	Sódio	1.6 g
Hidratos de Carbono	4.9 g	Humidade	71.4 g	Energia	172 Kcal		

Data: 11-04-2016

Revisão: 3

Elaborado: Lourenço Ribeiro

Aprovado: 



Castanheira & Costa, Lda

Ficha Técnica Azeitona Cura Natural

6 - EMBALAGEM

Covetes 300g	Peso líquido: 500g	Peso escorrido: 300g
Covetes 400g	Peso líquido: 800g	Peso escorrido: 400g
Covetes 800g	Peso líquido: 1.500g	Peso escorrido: 800g
Baldes de 3Kg	Peso líquido: 5 Kg	Peso escorrido: 3 Kg
Baldes de 5Kg	Peso líquido: 8 Kg	Peso escorrido: 5 Kg
Baldes de 10Kg	Peso líquido: 17 Kg	Peso escorrido: 10 Kg
Baldes de 20Kg	Peso líquido: 33 Kg	Peso escorrido: 20 Kg
Barrica de 154Kg	Peso líquido: 220Kg	Peso escorrido: 154 Kg

7 - DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

12 Meses

8 - SISTEMA DE CONTROLO

Procedimentos do sistema HACCP .

9 - CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco, não expor à luz solar e manter a tampa bem fechada.

10 - CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

Manter em local fresco, não expor à luz solar e manter a tampa bem fechada. No caso de barricas grandes, requer vigilância do nível de líquido de cobertura e atesto de manutenção de pH e teor de sal.

O produto é transportado em euro-paletes em camião, cumprindo as normas de higiene geral. No caso de transporte marítimo, o produto é devidamente colocado no contentor de acordo com as regras de estivagem estabelecidas.

Data: 11-04-2016

Revisão: 3

Elaborado: Lourenço Ribeiro

Aprovado: 