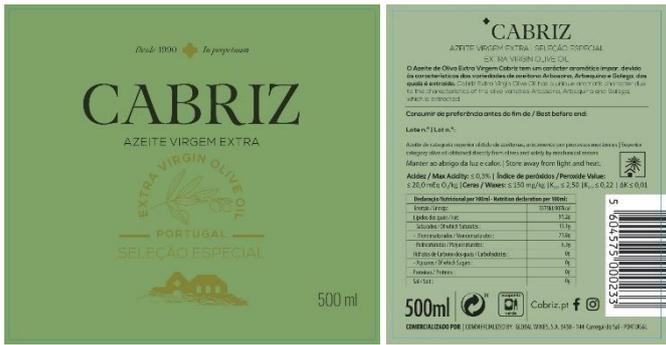


Nome do Produto	Azeite Virgem Extra Cabriz		
Empresa	Global Wines S.A.		
Contactos	Quinta das Sarzedas 3430-144 Carregal do Sal Portugal		
Variedade de Azeitona	Arbosana, Arbequina, Galega		
Olivais de Origem	Região do Ribatejo		
Características/Descrição	A extracção é efectuada em lagar equipado com as mais avançadas tecnologias, as quais permitem uma laboração a baixas temperaturas, permanentemente controladas, e um reduzido tempo entre a colheita da azeitona e a extracção do azeite; estas condições garantem que o azeite, que se encontra de forma natural dentro das azeitonas, chega ao consumidor inalterado, mantendo todas as suas características originais. É um azeite frutado de azeitona predominantemente madura, suave e doce na boca, com ligeiro amargo e picante.		
Apresentação	Embalagens de vidro de 500 mL		
Embalagem	Caixas de cartão com 6 garrafas de 500 mL		
EAN-13	5604575000233	ITF-14	15604575000230
Unidade por palete	900	Caixas por palete	150
Dimensão da Caixa (CxLxA) (cm)	22,6x15,2x21,2	Peso da Caixa (kg)	5,18
Rotulagem			
Conservação	Conservar em ambiente seco e fresco, ao abrigo de luz solar directa.		
Data de Durabilidade Mínima	24 meses		
Intenção de Uso	Azeite especial para ser usado em cru, especialmente indicado para o tempero de peixes, saladas e legumes, entre outros.		
Público-Alvo	Público em geral.		
Alergénios	Produto isento de alérgenos.		
OGM's	Produto isento de Organismos Geneticamente Modificados.		

Características Químicas

Análises		Parâmetros
Acidez (%)		≤ 0,3
Índice de Peróxidos (meq O ₂ /Kg)		≤ 20
Ceras (mg/Kg)		≤ 150
Ésteres etílicos de ácidos gordos (FAEE) (mg/kg)		≤ 35
Estigmastadieno (mg/Kg)		≤ 0,05
Diferença ECN42 por HPLC-ECN42 por cálculo teórico		≤ 0,2
K ₂₃₂		≤ 2,50
K ₂₇₀		≤ 0,22
Delta-K		≤ 0,01
Avaliação organoléptica Mediana dos defeitos (Md)		Md = 0
Avaliação organoléptica Mediana do frutado (Mf)		Mf > 0
Teor de Ácidos Gordos	Mirístico (%)	≤ 0,03
	Linolénico (%)	≤ 1,0
	Araquídico (%)	≤ 0,6
	Eicosenóico (%)	≤ 0,4
	Beénico (%)	≤ 0,2
	Lingnocérico (%)	≤ 0,2
Soma de isómeros transoleicos (%)		≤ 0,05
Soma de isómeros translinoleicos+translinolénicos (%)		≤ 0,05
Composição dos Esteróis	Colesterol (%)	≤ 0,5
	Brassicasterol (%)	≤ 0,1
	Campestrol (%)	≤ 4,0
	Estigmasterol (%)	≤ Camp.
	Betasitosterol (%)	≤ 93,0
	Delta-7-Estigmasterol (%)	≤ 0,5
Esteróis totais (mg/kg)		≥ 1000
Eritrodiol e uvaol (%)		≤ 4,5

Reg. (CEE) n.º 2568/91 de 11 de Julho e suas alterações (Reg. Execução (UE) n.º 1348/2013 da Comissão de 16 de Dezembro de 2013)

Características Nutricionais

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100 ML	
Energia	3437 kJ/ 821 kcal
Lípidos	91,2 g
dos quais: Saturados	13,1 g
Monoinsaturados	71,8 g
Polinsaturados	6,3 g
Hidratos de Carbono	0 g
dos quais: Açúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

Contaminantes

Contaminantes	Parâmetros	Regulamentação
Arsénio (As)	< 0,1 mg/kg	Portaria n.º 741/88
Benzo(a)pireno	< 2 mg/kg	Reg.(UE) n.º 835/2011
Chumbo (Pb)	< 0,10 mg/kg (peso fresco)	Reg. (UE) n.º 1881/2006
Cobre (Cu)	< 0,10 mg/kg	Codex Alim. Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils, CXC 33-1981 (rev. 2021)
Dioxina	< 0,75 pg/g de gordura	Reg. (UE) n.º 1259/2011
Dioxina (PCDD+PCDF)	< 1,25 pg/g de gordura	Reg. (UE) n.º 1259/2011
Ferro (Fe)	< 3 mg/kg	Codex Alim. Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils, CXC 33-1981 (rev. 2021)
PCB	< 40 ng/g de gordura	Reg. (UE) n.º 1259/2011
Sabão, expresso em oleato de sódio	Nenhum	Portaria n.º 741/88
Solventes Halogenados	< 0,10 mg/kg valor individual < 0,2 mg/kg valor total	Reg. (UE) n.º 1989/2003
Melamina	< 2,5 mg/kg	Reg. (UE) n.º 594/2012
Ácido erúcico	< 20 g/kg	Reg. (UE) n.º 696/2014

Resíduos de Pesticidas – De acordo com legislação vigente (ausência e limites legais)