



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome do produto: Manteiga de ovelha com sal Lagos
Denominação Legal: Manteiga de ovelha pasteurizada com sal
Origem: Portugal, Seia
NCV produtor: PT C 2636 CE

2. COMPOSIÇÃO E DEFINIÇÃO DO PRODUTO:

A manteiga de ovelha com sal Lagos é o produto butiroso, não maturado, obtido exclusivamente da **NATA** de ovelha pasteurizada apresentando-se sob a forma de uma emulsão sólida e maleável.

3. INGREDIENTES:

Nata de **LEITE** de ovelha pasteurizada
Sal

Contém:

Conservante Sorbato de potássio (E202)

País de ordenha: UE

País de transformação: Portugal

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspeto: enxuto, com textura compacta

Cor: amarela, mais ou menos intensa.

Aroma: *Sui generis*, fresco

Sabor: *Sui generis*, fresco, agradável

5. MEDIDAS E FORMATOS DO PRODUTO

Produzido em formatos de 150g e de 300g.

Formato	Altura	Largura	Produndidade
150g	1,5cm	13cm	10cm

6. EMBALAGEM E ROTULAGEM

Rotulado e embalado em papel vegetal alimentar. Expedido em caixas de cartão ou caixas CHEP.

O rótulo contém a denominação de venda, nome e morada do produtor, data de preferência do consumo, condições de conservação, número do lote e o número de Controlo Veterinário do produtor e informação nutricional.

Sem corantes, presença de alergénio destacada.

7. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Parâmetros	Plano de amostragem		Limites		Método
	n	c	m	M	
<i>Listeria monocytogenes</i> :	5	0	100 ufc/g (produto no mercado)		Laboratório externo
	5	0	Ausência em 25g (no produtor)		Laboratório externo
<i>E.coli</i>	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	Laboratório externo
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausência em 25g		Laboratório externo

8. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros		Limites	Método
	Sal	máximo de 2%	Laboratório externo
	Matéria gorda	Mínima de 80%	Laboratório externo
	Humidade	Máxima de 16%	Laboratório externo
	Extrato seco desengordurado (%m/m)	Máxima de 4	Laboratório externo
	Acidez (expressa em cm ³ NaOH N por 100 g de manteiga)	Máximo de 5	Laboratório externo
	Índice de peróxido (meq.de peróxido/kg mat. Gorda)	Máximo de 1	Laboratório externo

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100g

Valor energético (kJ) 2901
Valor energético (kcal) 705
Humidade (g) 19,8
Proteína (g) <2,0
Gordura (g) 76,9
Cinzas (g) <1,0
Ac. Gordos saturados (g) 55,61
Hidratos de carbono (g) 3,3
Açúcares totais (g) 1,2
Sódio (g) 0,08
Sal (g) 0,2

10. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

Conservar a uma temperatura inferior a 6°C.

Distribuído sob temperaturas de refrigeração de 0°C a 10°C e em condições de higiene adequada.

Rotulado e/ou acondicionado com material inócuo e inerte.

11. TEMPO DE PRATELEIRA

Consumir de preferencia, dentro dos 45 dias após a data de produção.

12. MODO DE UTILIZAÇÃO

A manteiga de ovelha com sal Lagos pode ser utilizada com ingrediente para confeitaria ou simplesmente barrado em pão e/ou tostas. Manter sob temperatura de refrigeração também após abertura da embalagem.

13. INFORMAÇÕES ADICIONAIS E DECLARAÇÕES

Alergênicos: lactose

OGM`s: Produto isento de OGM`s

14. CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO

A legislação aplicável em vigor será mantida e atualizada sempre que for o caso.

Aprovado pela Gerência: Luís Lagos
20/09/2020