

	Direção da Qualidade Ficha de Especificação/ Specification file Manteiga Doce em blocos / Sweet Cream Butter PT BLT 7 CE	Pág. 1/3
---	---	-----------------

1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO/ PRODUCT DESCRIPTION

Denominação de venda/ Manteiga sem sal M.G. (min.) 82% or Manteiga com sal M.G. (min.) 80%
Name: Butter. F.C. (min.) 82% Salted butter. F.C. (min.) 80%.

Quantidade líquida/ Weight: 25 kg

Conservação/ Manteiga refrigerada- temperatura < 6°C; Manteiga congelada- temperatura ≤- 15°C
Conservation Refrigerated butter - Store below 6°C; frozen butter - Store below ≤- 15°C

Validade/ Manteiga refrigerada- 6 meses; Manteiga congelada- 18 meses
Shelf-life Refrigerated butter- 6 months; frozen butter- 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 BLT 7 CE

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO/ PRODUCT CHARACTERISTICS

2.1 – Ingredientes/ Ingredients

Manteiga sem sal/ Unsalted butter: **Nata** pasteurizada / Pasteurized **cream**

Manteiga com sal/ Salted butter: **Nata** pasteurizada e sal; 1,2%/ Pasteurized **cream** and salt: 1,2%

2.2- Características Organoléticas/ Sensory Characteristics

Característica/ Parameter	Requisitos/ Objective
Cor/ Colour	Branca amarelada, característica / yellowish white, 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: 04 /07/2023	EDIÇÃO Nº12	EMITIDO Qualidade Pós-venda	APROVADO Direção da Qualidade
--	------------------------------	---------------------------------------	---

	Direção da Qualidade Ficha de Especificação/ Specification file Manteiga Doce em blocos / Sweet Cream Butter PT BLT 7 CE	Pág. 2/3
---	---	-----------------

2.3 - Características físico-químicas/ Physical and chemical characteristics

Característica/ Parameter	Método de ensaio/ Test method	Requisitos/ Objective
Humidade/ Moisture (%m/m)	ISO 3727-1	Máx. 16
Matéria gorda/ Fat content (% m/m)	ISO 17189	sem sal/unsalted: Min. 82 com sal/salted: Min. 80
Acidez Oleica/ Fat acidity (g ac.oleicol/100g)	ISO 1740	<0,3
pH	Método Interno/Internal method	6,5-6,75
Sal/ Salt (%)	ISO 1738	com sal/salted: 1,0 – 1,4

2.4 - Características Microbiológicas/ Microbiological characteristics

Característica/ Parameter	Método de ensaio/ Test method	Requisitos/ Objective
Microorganismos a 30°C	ISO 4833	≤1000 ufc/g
Coliformes/ Coliforms	ISO4832	<10 ufc/g
E.coli	ISO16649-2	<1 ufc/g
Bolores e Leveduras/ Yeast and moulds	ISO 6011	≤50 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

Manteiga sem sal/ Unsalted butter:

Valores médios/ Averages Values	Por/Per 100g
Energia/ Energy (KJ/Kcal)	3075/748
Lípidos/ Fat (g)	83
dos quais saturados/ of which saturates (g)	59
Hidratos de Carbono/ Carbohydrate (g)	0,7
dos quais açúcares/ of which sugars (g):	0,7
Proteínas/Protein (g)	0,6
Sal/ Salt (g) 1)	0,05

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

EMITIDO EM: 04 /07/2023	EDIÇÃO Nº12	EMITIDO Qualidade Pós-venda	APROVADO Direção da Qualidade
--	------------------------------	---------------------------------------	---

	Direção da Qualidade Ficha de Especificação/ Specification file Manteiga Doce em blocos / Sweet Cream Butter PT BLT 7 CE	Pág. 3/3
---	---	-----------------

Manteiga com sal/ Salted butter:

Valores médios/ Averages Values	Por/Per 100g
Energia/ Energy (KJ/Kcal)	3065/743
Lípidos/ Fat (g)	82
dos quais saturados/ of which saturates (g)	51
Hidratos de Carbono/ Carbohydrate (g)	0,7
dos quais açúcares/ of which sugars (g):	0,7
Proteínas/Protein (g)	0,6
Sal/ Salt (g) 1)	1,3

2.6- Alergénios/ Allergens

Leite / Milk

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: 04 /07/2023	EDIÇÃO Nº12	EMITIDO Qualidade Pós-venda	APROVADO Direção da Qualidade
--	------------------------------	---------------------------------------	---