	<b>Direção da Qualidade</b> <b>Ficha de Especificação/ Specification file</b>  <b>Manteiga ácida em blocos sem sal/ Lactic Butter</b> <b>PT BLT 7 CE</b>	<b>Pág. 1/3</b>
---	--	-----------------

## 1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO/ PRODUCT DESCRIPTION

**Denominação de venda/** Manteiga sem sal M.G. (min.) 82% /  
**Name:** Butter. F.C. (min.) 82%

**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/** Número de lote e data de validade  
**Lot Code** Lot number and expiry date

**Origem do leite/** Portugal  
**Country of origin**

**Número de identificação/** PT BLT 7 CE  
**CE Number**

## 2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO/ PRODUCT CHARACTERISTICS


### 2.1 – Ingredientes/ Ingredients

**Nata** pasteurizada e **fermentos lácteos/** Pasteurized **cream** and **starter culture**

### 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

<b>EMITIDO EM:</b> <b>04 /07/2023</b>	<b>EDIÇÃO</b> <b>Nº16</b>	<b>EMITIDO</b> Qualidade Pós-venda	<b>APROVADO</b> Direção da Qualidade
--	------------------------------	---------------------------------------	---

	<b>Direção da Qualidade</b> <b>Ficha de Especificação/ Specification file</b>	<b>Pág. 2/3</b>
	<b>Manteiga ácida em blocos sem sal/ Lactic Butter</b> <b>PT BLT 7 CE</b>	

### 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	Min. 82
Acidez Oleica/ Fat acidity (g ac.oleicol/100g)	ISO 1740	<0,3
pH	Método Interno/Internal method	4,5-5,3

### 2.4 - Características Microbiológicas/ Microbiological characteristics

Característica/ Parameter	Método de ensaio/ Test method	Requisitos/ Objective
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

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


### 2.6- Alergénios/ Allergens

Leite / Milk

### 2.7 - Ingredientes OGM/ OGM Ingredients

Ausência/ Absence

<b>EMITIDO EM:</b> <b>04 /07/2023</b>	<b>EDIÇÃO</b> <b>Nº16</b>	<b>EMITIDO</b> Qualidade Pós-venda	<b>APROVADO</b> Direção da Qualidade
--	------------------------------	---------------------------------------	---

	<b>Direção da Qualidade</b> <b>Ficha de Especificação/ Specification file</b>  <b>Manteiga ácida em blocos sem sal/ Lactic Butter</b> <b>PT BLT 7 CE</b>	<b>Pág. 3/3</b>
---	--	-----------------

### 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.

<b>EMITIDO EM:</b> <b>04 /07/2023</b>	<b>EDIÇÃO</b> <b>Nº16</b>	<b>EMITIDO</b> Qualidade Pós-venda	<b>APROVADO</b> Direção da Qualidade
--	------------------------------	---------------------------------------	---