

	ESPECIFICAÇÃO TECHNICAL SHEET		Page 1 of 2	
			SCGP-QM-TS-089	
	Azeite Virgem Extra Oliveira Da Serra 1ª Colheita PT- Europa		Edição/ Edition	Data/ Date
Elaborado/ Elaborated: QC		Revisto/ Revised: QM	02	12-01-2021
Aprovado/ Approved: PDIR				

1. OBJETIVO/ SCOPE

Esta especificação determina os limites das características do azeite virgem extra, à data de embalagem e durante o período de validade./ The technical sheet here described shows the limits for the characteristics of the Extra Virgin Olive Oil, by the time of packaging and during its preferential consuming date.

2. Descrição/ Description

Azeite Virgem extra, com um sabor e aroma equilibradamente amargos, picantes e frutados.
Feito a partir das primeiras azeitonas colhidas ainda jovens e frescas de origem nacional. /Extra virgin olive oil, with a balanced bitter, spicy and fruity flavor and aroma. Made from the first olives harvested still young and fresh from Portugal.

3. INGREDIENTES/ INGREDIENTS

Azeite virgem extra/ Extra virgin olive oil.

4. USO PRETENDIDO/ INTENDED USE

Degustar e temperar/ Tasting and seasoning

5. REFERÊNCIAS/ REFERENCES

CODEX STAN 33-1981 (Adopted in 1981. Revisions in 1989, 2003, 2015, 2017. Amendment in 2013) - norma aplicável aos azeites e aos óleos de bagaço de azeitona
Regulamento Comunitário (CEE) nº 2568/91 da Comissão e posteriores alterações- relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise relacionados/
CODEX STAN 33-1981 (Adopted in 1981. Revisions in 1989, 2003, 2015, 2017. Amendment in 2013)- standard for olive oils and olive pomace oils
Commission Regulation (EEC) No. 2568/91 and subsequent amendments- concerning the characteristics of olive oils and olive-pomace oils and related analysis methods

6. CARACTERÍSTICAS/ CHARACTERISTICS

6.1 Sensoriais/ Sensorial

Mediana de Defeitos/ Medium of defects (Md)	=0	Aspeto/ Aspect	Brilhante e límpido a 20°C. A baixas temperaturas o azeite pode turvar sem que esse fenómeno afete as suas propriedades/ Bright and clear at 20°C. At low temperatures the olive oil may solidify without affecting its properties
Mediana de Frutado/ Medium of fruit (Mf)	>0	Cor/ Color	Desde dourado a esverdeado/ From golden to greenish

6.2 Físico-químicas/ Physico-chemicals

Acidez (% ácido oleico) / Free fatty acids (% oleic acid)	Max. 0,3		
Índice de Peróxido/ Peroxide Value (meq O ₂ /kg)	Max. 20		
Ceras/ Wax (C ₄₂ +C ₄₄ +C ₄₆) (mg/kg)	Max. 150		
Estigmastadieno/ Stigmastadiene (mg/kg)	Max. 0,05		
Ésteres etílicos de ácidos gordos/ Fatty acid ethyl esters (FAEE) (mg/kg)	Max. 35		
ECN42	Max. 0,2		
Monopalmitato 2-glicerilo/2-glyceryl monopalmitate (%)	Max. 0,9 se % ácido palmítico total ≤14%; ou ≤1,0 se % ácido palmítico total > 14%/ max. 0,9 if total palmitic acid % ≤ 14; or ≤1,0 if if total palmitic acid % > 14%		
Coeficiente de absorção/ Extinction coefficient E _{1cm} ^{1%}	(232 nm)	Max. 2,50	
	(270 nm)	Max. 0,22	
	ΔK	Max. 0,01	

Perfil de ácidos gordos/ Fatty acids composition (%)

Mirístico/ myristic (C14:0)	Max. 0,03	Linolénico/ linolenic (C18:3)	Max. 1,00
Palmítico/ palmitic (C16:0)	7,50 – 20,00	Araquídico/ arachidic (C20:0)	Max. 0,60
Palmitoleico/ palmitoleic (C16:1)	0,30 – 3,50	Eicosenóico/ eicosenoic (C20:1)	Max. 0,50
N-heptadecanoico/ n-heptadecanoic (C17:0)	Max. 0,40	Beénico/ beenic (C22:0)	Max. 0,20
9-heptadecenoico/ 9-heptadecenoic (C17:1)	Max. 0,60	Erúcido/ erucic (C22:1)	Max. 2
Estearico/ stearic (C18:0)	0,50 – 5,00	Linhocérico/ lignoceric (C24:0)	Max. 0,20
Oleico/ oleic (C18:1)	55,00 – 83,00	Σ Isómeros transoleicos/ Σ transoleic isomers	Max. 0,05

	ESPECIFICAÇÃO TECHNICAL SHEET		Page 2 of 2	
			SCGP-QM-TS-089	
	Azeite Virgem Extra Oliveira Da Serra 1ª Colheita PT- Europa		Edição/ Edition	Data/ Date
			02	12-01-2021
Elaborado/ Elaborated: QC		Revisto/ Revised: QM		Aprovado/ Approved: PDIR

Linoleico/ linoleic (C18:2)	2,50 – 21,00	Σ Isómeros translinoleicos + translinolénicos/ Σ translinoleic and translinolenic isomers	Max. 0,05
Esteróis/Sterols (%)			
Colesterol/ cholesterol	Max. 0,5	Betasitosterol aparente/ App β-sitosterol*	Min. 93,0
Brassicasterol	Max. 0,1	Delta 7- estigmastenol/ delta 7- stigmastenol ²	Max. 0,5
Campesterol ¹	Max. 4,0	Eritrodiol + uvaol	Max. 4,5
Estigmasterol/ stigmasterol	<Camp.	Esteróis totais/ total sterols (mg/kg)	Min. 1000

¹Se 4,0% < campesterol ≤ 4,5%, o estigmaesterol ≤ 1,4% e Delta 7- estigmasterol ≤ 0,3% / If 4,0% < campesterol ≤ 4,5%, then stigmaesterol ≤ 1,4% and Delta 7- stigmasterol ≤ 0,3%

² Se 0,5% < Delta 7- estigmasterol ≤ 0,8% então Campesterol ≤ 3,3%, Betasitosterol aparente (campest+ Delta 7- estigmasterol) ≥ 25, Estigmasterol ≤ 1,4% e ΔECN42 ≤ 0,1 / If 0,5% < Delta 7- stigmasterol ≤ 0,8% then Campesterol ≤ 3,3%, App β-sitosterol (campest+ Delta 7- stigmasterol) ≥ 25, stigmasterol ≤ 1,4% and ΔECN42 ≤ 0,1

*delta-5,23-estigmastadienol + cleroesterol + beta-sitosterol + sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-estigmastadienol/ App β-sitosterol: Delta-5,23-stigmastadienol+chlerosterol+beta-sitosterol+sitostanol+delta-5-avenasterol+delta-5,24-stigmastadienol.

7. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO/ STORAGE CONDITIONS

Manter em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz/ Keep in a dry place, away from heat source and protected from light.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION

Declaração Nutricional/ Nutritional Statement	Por 100 ml de produto Per 100 ml of product		Porção/ Portion (10 ml) 10 ml ≈ 1 colher de sopa/ tablespoon	
Energia/ Energy	kJ	kcal	kJ	kcal
	3378	822	337,8	82,2
Lípidos/ Lipids	91g		9,1g	
dos quais/ of which:				
- saturados/ saturated fatty acids	13g		1,3g	
- monoinsaturados/ monounsaturated fatty acids	72g		7,2g	
- polinsaturados/ polyunsaturated fatty acids	6,0g		0,6g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	0g		0g	
dos quais/ of which:				
- açúcares/ sugars	0g		0g	
Proteínas/ protein	0g		0g	
Sal/ Salt	0g		0g	

9. OBSERVAÇÕES/ OBSERVATIONS

- Não contém substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias (de acordo com o Regulamento (UE) nº1169/2011)/ Absent of substances or products causing allergies or intolerances (according to Regulation (EU) no. 1169/2011).
- Não contém ingredientes produzidos a partir de organismos geneticamente modificados. Absent of ingredients produced from genetically modified organisms.
- Cumpre com o Regulamento (CE) nº1881/2006, relativo a teores máximos de determinados contaminantes e posteriores alterações. Complies with Regulation (EC) no. 1881/2006, concerning maximum levels of certain contaminants and subsequent alterations.
- Regulamento (UE) 2019/1870 da comissão de 7 de novembro de 2019 que altera e corrige o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 no que diz respeito aos teores máximos de ácido erúico e de ácido cianídrico em determinados géneros alimentícios/ COMMISSION REGULATION (EU) 2019/1870 of 7 November 2019 amending and correcting Regulation (EC) No 1881/2006 as regards the maximum levels of erucic acid and hydrocyanic acid in certain foodstuffs