1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Designação: Nata pasteurizada para bater
Marca: Gresso
Quantidade líquida: 1L **e**
Conservação: 2 a 6ºC
Validade: 18 dias
Lote: Data de validade

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 - Ingredientes:
Nata fresca (MG 33%)

2.2 - Características Organolépticas

- **Aspecto:** Homogéneo e cremoso
- **Cor:** Branca Amarelada
- **Aroma e Sabor:** Sui generis

2.3 - Características Microbiológicas

- Coliformes ---------- < 1cfu/g
- Listeria monocitogenes ---------- ausência em 25 g
- Salmonela spp ---------- ausência em 25 g

2.4 - Características Físico-químicas

- **Teor de matéria gorda** % (m / m) ---------- 33

3 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

3.1 - Embalagem:
- **Formato:**

- Pacote de 1 litro em manga de material plástico inócuo, inerte e impermeável em relação ao seu conteúdo, herméticamente vedado de modo a assegurar protecção eficaz contra contaminações, nomeadamente de natureza microbiana.

4 – Regulamentação

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respectivas rectificações, nomeadamente:
- Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 396/2005 de 23 de Fevereiro de 2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal;

- Regulamento (CEE) de 26 de Junho de 1990 que prevê um processo comunitário para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de medicamentos veterinários nos alimentos de origem animal;
- Regulamento (CE) nº 466/2001 de 8 de Março de 2001 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 2375/2001 de 29 de Novembro de 2001 que altera o Regulamento (CE) nº 466/2001 da Comissão que fixa os teores máximo de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios

- **Indicação de ingredientes considerados alergéneos**

Ingredientes Alergéneos (Decreto –Lei nº 126/2005)	**Presença**	**Ausência**
Cereais que contêm glúten, nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia		x
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		X
Ovos e produtos à base de ovos		X
Peixes e produtos à base de peixes		X
Amendoins e produtos à base de amendoins		X
Soja e produtos à base de soja		x
Leite e produtos à base de leite, incluindo lactose	x	
Frutos de casca rija		x
Aipos e produtos à base de aipos		x
Mostarda e produtos à base de mostarda		x
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		x
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg expressos em SO2		x

- **Indicação de ingredientes OGM**

Ingredientes OGM	**Presença**	**Ausência**
De acordo com o regulamento 1829/2003 e 1830/2003		x