

PRODUTO / PRODUCT	
* Denominação de venda do produto / PRODUCT NAME: Queijo Mistura Cabreira Quinha Serra da Gardunha / CARREIRA MIX CHEESE	
* Estado Físico (Refrigerado; Congelado; Ultracongelado) / PRESENTATION CONDITION: Refrigerado / REFRIGERATED	
* Quantidade Líquida / NET QUANTITY: 800 G	
* Peso Líquido Escorrido (quando aplicável) / DRY NET WEGHT (NA): Not applicable	
* Indicação da água de vidragem (quando aplicável) / * Glazing Water Indication: (NA): Not applicable	
* Prazo Validade (Durabilidade do Produto) / SHELF LIFE: 6 meses / 6 MONTHS	
* Modo de Marcação da Validade (dia/mês/ano; mês/ano; ano) / SHELF LIFE MARKS SYSTEM: Consumir de preferência antes do fim de Mes / Ano / BEST PREFERENTLY BEFORE THE END OF MM/YY	
* Origem do Produto / PRODUCT ORIGIN Portugal	
* Método de Produção / PRODUCTION METHOD Fabrico em instalações próprias / OWN PLANT PRODUCTION	
* Lista de Ingredientes / Componentes (de acordo com a legislação em vigor), incluindo: / Ingredient List (according to the E.U. laws), including: - Discriminação da lista de ingredientes dos Ingredientes Compostos (caso a sua percentagem no produto final seja superior a 2%) / - description of the compounds ingredients ingredient list (if their percentage in the final product is greater than 2%) - Identificação das gorduras e oleos vegetais/animais incluindo a sua origem e se são "hidrogenados" ou "parcialmente hidrogenados" / - Identification of vegetable or animal fats and oils including their origin and whether they are "hydrogenated" or "partially hydrogenated" - Aromatizantes e Aditivos / - Flavors and Additives	
Leite Cru de Ovelha, Cabra e Vaca, Coalho ** e Sal. / Raw Sheep, Goat and Cow Milk, rennet ** and salt. (** Halal Approved)	
* Existência de alergénios (mesmo que em quantidades vestigiais, eventualmente provenientes de contaminações cruzadas) / * Existence of allergens (even in trace amounts, possibly from cross-contamination) Contém leite. Pode conter vestígios de glúten. / Contains milk. May contain traces of gluten.	
* Informação nutricional média por 100g de produto / * Average nutritional information per 100g: Valor Energético / Energy Value _____ Proteínas / Proteins _____ Hidratos de carbono / Carbohydrates _____ Açúcares / Sugar _____ Lípidos / Lipids _____ Ácidos gordos saturados / Saturated fatty acids _____ Fibras alimentares / Fiber _____ Sódio / Sodium _____	
* Modo de preparação - Instruções de uso / Preparing Method - Use Instructions Retirar do vácuo algumas horas antes de consumir / Remove from vacuum pack a few hours before consumption	
* Indicações de conservação, indicações de conservação depois de aberto, Precauções / * Storing conditions / preservation instructions after opening / Precautions Conservar até à temperatura de 12°C / Keep above 12° C	
* Marca de Identificação (Selo de salubridade) / N° Operador Hortofrutícola / N° IVV / OPERATOR LICENSE NUMBER PT. I.L.T. 605 CE	
* Símbolos aplicáveis (Ponto Verde; Ecoponto; Controlo metroológico) / Label Aplicable symbols Ponto Verde. Material aprovado para contacto com alimentos / *Green Point regarding the portuguese law for recycling policies and label or packaging materials approved for food contact.	
* Tipo e material de embalagem / Labelling and packaging materials Rótulo - Polipropileno, embalagem - plástico / Label - Polypropylen, Packaging - Plastic	
DADOS DO FORNECEDOR / PROVIDER DATA	
* Nome do fornecedor / PROVIDER NAME DAMAR - Produtora de Queijos Lda	
* Morada comercial / Commercial Address Zona Industrial, Lote 162, Apartado 1014, CP: 6230-483, FUNDÃO - PORTUGAL	
* Morada(s) da(s) fábrica(s) / PRODUCTION UNIT ADDRESS Zona Industrial, Lote 162, CP: 6230-483, FUNDÃO - PORTUGAL WEB: www.damar.pt	
* Responsável da Qualidade / Quality Managers Eng. Ana Santos / Mrs. Adriana Amarelo * Tel: 00351 275 776 032 * Fax: 00351 275 774 242 * email: damareclamacoes@gmail.com	
* Responsável Administrativo / Ordering and Invoicing system manager Mrs. Helena Leitão * Tel: 00351 275 776 032 * Fax: 00351 275 774 242 * email: geral@damar.com	
* Responsável Comercial / Comercial Manager Helder Santos * Tel: 00351 968 027 082 * Fax: 00351 275 774 242 * email: comercial@damar.com	

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Características Físicas		Características Químicas		Características Microbiológicas		Características Sensoriais	
Característica	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)
		M.G.F.E.S	45% a 60%	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g		
				<i>Salmonella</i> spp.	Ausência em 25 g		
				Estafilococos coagulase positiva	10 ³ ufc/g a 10 ⁵ ufc/g		
				Enterotoxinas estafilocócicas	Ausência em 25 g		

PRODUCT SPECIFICS

Physical specifications		Chemical Specs		Microbiological Specs		Sensitivie Specs	
Spec	Standard (+/-Tol)	Spec	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)
Cylinder form		Fat / Dry Extract	45% a 60%	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence in 25g	Skin Color	Yellow
Half Cylinder				<i>Salmonella</i> spp	Absence in 25g	Inside Color	White to Light Yellow
1/8 Cylinder				Coagulase positive staphylococci	10 ³ ufc/g a 10 ⁵ ufc/g	Texture / Grain	Closed and lightly soft
				Staphylococcal enterotoxin	Absence in 25g	Taste	Soft
						Smell	Soft

DOCUMENTOS ANEXOS / ATTACHED DOCUMENTS

Declaração de ausência de Organismos Geneticamente modificados (OGM's) e produtos irradiados / Declaration of absence from genetically modified organisms (GMOs) and irradiated products
Halal certification for animal rennet in case of use

FOTO DO PRODUTO / PHOTO



APROV.	DAMAR QUALITY MANAGER	SALES MANAGER
* Data e assinatura 25/11/2014		