

 <p><b>WHITE CASH</b> Comércio Internacional, Lda</p>	<p><b>DADOS TÉCNICOS QUEIJOS / CHEESE TECHNICAL DATA</b></p>	<p>Pág. 1/2</p>																
<b>PRODUTO / PRODUCT</b>																		
<p>* Denominação de venda do produto / <b>PRODUCT NAME:</b> Queijo de Ovelha Amanteigado - Quinta Serra da Gardunha / Soft Creamy Sheep milk cheese</p>																		
<p>* Estado Físico (Refrigerado; Congelado; Ultracongelado) / <b>PRESENTATION CONDITION:</b> Refrigerado / REFRIGERATED</p>																		
<p>* Quantidade Líquida / <b>NET QUANTITY:</b> 500 G</p>																		
<p>* Peso Líquido Escorrido (quando aplicável) / <b>DRY NET WEGHT (N/A):</b></p>																		
<p>* Indicação da água de vidragem (quando aplicável) / * <b>Glazing Water indication: (N/A):</b></p>																		
<p>* Prazo Validade (Durabilidade do Produto) / <b>SHELF LIFE:</b> 6 meses / 6 MONTHS</p>																		
<p>* Modo de Marcação da Validade (dia/mês/ano; mês/ano; ano) / <b>SHELF LIFE MARKS SYSTEM:</b> Consumir de preferência antes do fim de Mês / Ano / BEST PREFENTLY BEFORE THE END OF MM/YY</p>																		
<p>* Origem do Produto / <b>PRODUCT ORIGIN</b> Portugal</p>																		
<p>* Método de Produção / <b>PRODUCTION METHOD</b> Fabrico em instalações próprias / OWN PLANT PRODUCTION</p>																		
<p><b>* Lista de Ingredientes / Componentes (de acordo com a legislação em vigor), incluindo: / Ingredient List (according to the E.U. laws), including:</b></p>																		
<p>- 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%)</p>																		
<p>- Identificação das gorduras e óleos 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"</p>																		
<p>- Aromatizantes e Aditivos / - Flavors and Additives</p>																		
<p><i>Leite Cru de Ovelha, Cardo e Sal. / Raw Sheep Milk, thistle and salt.</i></p>																		
<p><b>* Existência de alergénios (mesmo que em quantidades vestigiais, eventualmente provenientes de contaminações cruzadas) / * Existence of allergens (even in trace amounts, possibly from cross-contamination)</b></p>																		
<p>Contém leite. Pode conter vestígios de glúten. / Contains milk. May contain traces of gluten.</p>																		
<p><b>* Informação nutricional média por 100g de produto / * Average nutritional information per 100g:</b></p>																		
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 70%;">Valor Energético / Energy Value</td> <td style="text-align: right;">1692 kJ/ 408 kcal</td> </tr> <tr> <td>Proteínas / Proteins</td> <td style="text-align: right;">21,6 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono / Carbohydrates</td> <td style="text-align: right;">5 g</td> </tr> <tr> <td>Açúcares / Sugar</td> <td style="text-align: right;">&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Lípidos / Lipids</td> <td style="text-align: right;">33,5 g</td> </tr> <tr> <td>g gordos saturados / Saturated fatty acids</td> <td style="text-align: right;">24,52 g</td> </tr> <tr> <td>Fibras alimentares / Fiber</td> <td style="text-align: right;">&lt;1 g</td> </tr> <tr> <td>Sódio / Sodium</td> <td style="text-align: right;">0,74</td> </tr> </table>			Valor Energético / Energy Value	1692 kJ/ 408 kcal	Proteínas / Proteins	21,6 g	Hidratos de carbono / Carbohydrates	5 g	Açúcares / Sugar	<0,5 g	Lípidos / Lipids	33,5 g	g gordos saturados / Saturated fatty acids	24,52 g	Fibras alimentares / Fiber	<1 g	Sódio / Sodium	0,74
Valor Energético / Energy Value	1692 kJ/ 408 kcal																	
Proteínas / Proteins	21,6 g																	
Hidratos de carbono / Carbohydrates	5 g																	
Açúcares / Sugar	<0,5 g																	
Lípidos / Lipids	33,5 g																	
g gordos saturados / Saturated fatty acids	24,52 g																	
Fibras alimentares / Fiber	<1 g																	
Sódio / Sodium	0,74																	
<p><b>* Modo de preparação - Instruções de uso / Preparing Method - Use instructions</b> Retirar do vácuo e deixar a temperatura ambiente algumas horas antes de consumir. / Remove from vacuum pack and leave at room temperature a few hours before consumption.</p>																		
<p><b>* Indicações de conservação, Indicações de conservação depois de aberto, Precauções / * Storing conditions / preservation instructions after opening / Precautions</b> Conservar até à temperatura de 12°C / Keep above 12° C</p>																		
<p><b>* Marca de Identificação (Selo de salubridade) / Nº Operador Hortofrutícola / Nº IVV / OPERATOR LICENSE NUMBER</b> PT ILT 605 CE</p>																		
<p><b>* Símbolos aplicáveis (Ponto Verde; Ecoponto; Controlo metroológico) / Label Aplicable symbols</b> Ponto Verde. Material aprovado para contacto com alimentos / *Green Point regarding the portuquese law for recycling policies and label or packaging nmaterials approved for food contact.</p>																		
<p><b>* Tipo e material de embalagem / Labelling and packaging materials</b> Rótulo - Polipropileno, embalagem - plástico / Label - Polypropylen, Packaging - Plastic</p>																		
<b>DADOS DO FORNECEDOR / PROVIDER DATA</b>																		
<p><b>* Nome do fornecedor / PROVIDER NAME</b> DAMAR - Produtora de Queijos Lda.</p>																		
<p><b>* Morada comercial / Commercial Address</b> Zona Industrial, Lote 162, Apartado 1014, CP: 6230-483, FUNDÃO - PORTUGAL</p>																		
<p><b>* Morada(s) da(s) fábrica(s) / PRODUCTION UNIT ADDRESS</b> Zona Industrial, Lote 162, CP: 6230-483, FUNDÃO - PORTUGAL      WEB: www.damar.pt</p>																		
<p><b>* Responsável da Qualidade / Quality Managers</b> Eng. Ana Santos / Mrs. Adriana Amarelo * Tel: 00351 275 776 032      * Fax: 00351 275 774 242      * email: damareclamacoes@gmail.com</p>																		
<p><b>* Responsável Administrativo / Ordering and Invoicing system manager</b> Mrs. Helena Leitão * Tel: 00351 275 776 032      * Fax: 00351 275 774 242      * email: geral@damar.com</p>																		
<p><b>* Responsável Comercial / Comercial Manager</b> Helder Santos * Tel: 00351 968 027 082      * Fax: 00351 275 774 242      * email: comercial@damar.com</p>																		

**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/E.S	45% a 60%	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g		
				<i>Salmonella spp.</i>	Ausência em 25 g		
				Estafilococos coagulase positiva	10 <sup>3</sup> ufc/g a 10 <sup>5</sup> ufc/g		
				Enterotoxinas estafilocócicas	Ausência em 25 g		

**PRODUCT SPECIFICS**

Physical specifications		Chemical Specs.		Microbiological Specs.		Sensitive Specs	
Spec.	Standard (+/-Tol)	Spec.	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)
Cylinder shaped		Fat / Dry Extract	45% a 60%	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence in 25g	Skin Color	Yellow, light Yellow
				<i>Salmonella spp.</i>	Absence in 25g	Inside Color	Light Yellow / almost white
				Coagulase positive staphylococci	10 <sup>3</sup> ufc/g a 10 <sup>5</sup> ufc/g	Texture / Grain	Closed and creamy
				Staphylococcal enterotoxin	Absence in 25g	Taste	Lightly acid
						Smell	Intense but pleasant

**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**



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