

PRODUTO / PRODUCT

*** Denominação de venda do produto / PRODUCT NAME:**

Queijo Picante da Beira Baixa DOP - Quinta Serra da Gardunha / "BEIRA BAIXA PICANTE CHEESE - HOT SPICED"

*** Estado Físico (Refrigerado; Congelado; Ultracongelado) / PRESENTATION CONDITION:**

Refrigerado / REFRIGERATED

*** Quantidade Líquida / NET QUANTITY:**

700 g

*** Peso Líquido Escorrido (quando aplicável) / DRY NET WEGHT (N/A):**

Not applicable

*** Indicação da água de vidragem (quando aplicável) / * Glazing Water indication: (N/A):**

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 Mês / 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:**

percentage in the final product is greater than 2%)
origin and whether they are "hydrogenated" or "partially hydrogenated"
- Aromatizantes e Aditivos / - Flavors and Additives

*Leite Cru de Ovelha, Cabra, Coalho ** e Sal. / Raw Sheep and Goat 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	1476 kJ/ 356 kcal
Proteínas / Proteins	21,3
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<1
Açúcares / Sugar	<0,5
Lípidos / Lipids	30,1
g gordos saturados / Saturated fatty acids	25,05
Fibras alimentares / Fiber	<1
Sódio / Sodium	1,472

*** Modo de preparação - Instruções de uso / Preparing Method - Use instructions**

Consumir em fatias finas / Cut and consume thin slices

*** 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) / Nº Operador Hortofrutícola / Nº IVV / OPERATOR LICENSE NUMBER**

PT ILT 605 CE

*** Símbolos aplicáveis (Ponto Verde; Ecoponto; Controlo metrológico) / Label Aplicable symbols**

Ponto Verde, Material aprovado para contacto com alimentos / "Green Point regarding the portuguese law for recycling policies and label or packaging nmaterials approved for food contact.

*** Tipo e material de embalagem / Labelling and packaging materials**

Rótulo - Polipropileno, embalagem - plástico e folha de alumínio / Label - Polypropylen, Packaging - Plastic and aluminium foil

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/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 ⁴ ufc/g a 10 ⁵ ufc/g		
				Enterotoxinas estafilocócicas	Ausência em 25 g		

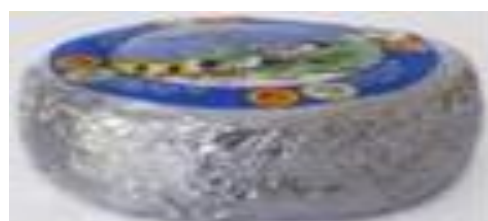
PRODUCT SPECIFICS

Physical specifications		Chemical Specs.		Microbiological Specs.		Sensitive Specs	
Spec.	Standard (+/-Tol)	Spec.	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)
Cylinder form		Fat / Dry Extract	45% a 60%	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence in 25g	Skin Color	Grey
1/4 Cylinder				<i>Salmonella spp.</i>	Absence in 25g	Inside Color	Grey
				Coagulase positive staphylococci	10 ⁴ ufc/g a 10 ⁵ ufc/g	Texture / Grain	Closed and firm
				Staphylococcal enterotoxin	Absence in 25g	Taste	Strong and salty
						Smell	Very Intense

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		