

 Unileite – União de cooperativas de lacticínios da ilha de São Miguel Largo das Arribanas, Arrifes 9500-372 Ponta Delgada Açores	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – MANTEIGA PASTEURIZADA COM SAL 250G NOVA AÇORES / TECHNICAL SPECIFICATION FOR FINAL PRODUCT – PASTEURIZED BUTTER WITH SALT 250G NOVA AÇORES/ SPÉCIFICATION TECHNIQUE DE PRODUIT FINAL- BEURRE PASTEURISÉ AU SEL 250G NOVA AÇORES/ ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL- MANTEQUILLA PASTEURIZADA CON SAL 250G NOVA AÇORES		ET.SIG.157	
			Versão: Version: Version: Versión: 08	Pág. Page Page P. 1/9

Nome do Produto Product's name Nom du produit Nombre del producto	Marca Brand Marque Marca	País de Origem Country of origin Pays d'origine País de origen	N.º de Controlo Veterinário Veterinary Control Number Numéro de contrôle vétérinaire Número de Control Veterinario
Manteiga Pasteurizada com sal 250g Pasteurized Butter with Salt Beurre pasteurisé au sel Mantequilla Pasteurizada con Sal	Nova Açores	Portugal - Açores	

Imagem do Produto e do Rótulo/
Product Image and Label/ Image du produit et étiquette/ Imagen del producto y de la etiqueta



Descrição do Produto/
Product description/ Description du produit/ Descripción del producto

Produto butiroso obtido exclusivamente do leite de vaca ou da sua nata que se apresenta sob a forma de uma emulsão sólida e maleável, obtida a partir de nata pasteurizada e maturada sem adição de fermentos lácteos e submetida a um processo de produção em contínuo.

A butyric product obtained exclusively from cow's milk or cream, which is in the form of a solid, malleable emulsion obtained from pasteurized cream and matured without the addition of milk ferments and subjected to a continuous production process.

Produit butyrique obtenu exclusivement à partir de lait ou de crème de vache, se présentant sous la forme d'une émulsion solide et malléable, obtenue à partir de crème pasteurisée et mûri sans addition de ferments lactiques et soumis à un processus de production continu.

Producto butiroso obtenido exclusivamente de la leche de vaca o de su nata que se presenta en forma de una emulsión sólida y maleable obtenida a partir de nata pasteurizada y madurada sin adición de fermentos lácteos y sometida a un proceso de producción en continuo.

Elaborado por: /Prepared by:/ Préparé par:/Elaborado por: Sónia Dinis	Aprovado por: / Approved by:/ Approuvé par:/ Aprobado por: António Escabeche
Data: / Date:/ Date:/Fecha: 14-10-2020	Data: / Date:/ Date:/Fecha: 04-05-2021

 Unileite – União de cooperativas de lacticínios da ilha de São Miguel Largo das Arribanas, Arrifes 9500-372 Ponta Delgada Açores	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – MANTEIGA PASTEURIZADA COM SAL 250G NOVA AÇORES / TECHNICAL SPECIFICATION FOR FINAL PRODUCT – PASTEURIZED BUTTER WITH SALT 250G NOVA AÇORES/ SPÉCIFICATION TECHNIQUE DE PRODUIT FINAL- BEURRE PASTEURISÉ AU SEL 250G NOVA AÇORES/ ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL- MANTEQUILLA PASTEURIZADA CON SAL 250G NOVA AÇORES		ET.SIG.157	
			Versão: Version: Version: Versión: 08	Pág. Page Page P. 2/9

Apresentação/ Presentation/ Accueil/ Presentación		
Embalagem/ Packing/ Emballage/ Embalaje		
Apresentação Presentation Accueil Presentación	Embalagem Primária Primary package Emballage primaire Embalaje primario	Embalagem Secundária Secondary packaging Emballage secondaire Embalaje Secundario
Cuvete 250g Cuvete 250g Cuvette 250g Cuenco 250g	Cuvete com tampa Cuvete with lid Cuvette avec couvercle Cuenco con tapa	Cartão Card Carte Tarjeta
Etiquetagem/ Labeling/ Étiquetage/ Etiquetado		
Posicionamento Positioning Positionnement Posicionamiento	Data de Embalagem e Validade Date of Packaging and Validity Date d'emballage et validité Fecha de embalaje y validez	Lote Batch Lot Lote
Embalagem e caixa Packing and box Emballage et carton Embalaje y caja	DD/MM/AAAA DD / MM / YYYY JJ / MM / AAAA DD/MM/AAAA	Numérico Numeric Numérique Numérico
Código EAN 13 PT/GTIN 13 EAN Code 13 EN/ GTIN13 EAN Code 13 EN/ GTIN13 Código EAN 13 ES/GTIN 13	Código EAN 128/ GTIN 14 EAN Code 128/ GTIN 14 Code EAN 128/ GTIN 14 Código EAN 128/ GTIN 14	Código Pautal Tariff code Code tarifaire Código arancelario
560 1883 00035 1	2 560 1883 00035 5	0405.10.11

Características do Produto Product characteristics/ Caractéristiques du produit/ Características del producto	
Ingredientes: Ingredients: Ingrédients: Ingredientes:	Nata pasteurizada e sal Pasteurized cream and salt Crème pasteurisée et sel Nata pasteurizada y sal

Elaborado por: /Prepared by:/ Préparé par:/Elaborado por: Sónia Dinis	Aprovado por: / Approved by:/ Approuvé par:/ Aprobado por: António Escabeche
Data: / Date:/ Date:/Fecha: 14-10-2020	Data: / Date:/ Date:/Fecha: 04-05-2021

 Unileite – União de cooperativas de lacticínios da ilha de São Miguel Largo das Arribanas, Arrifes 9500-372 Ponta Delgada Açores	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – MANTEIGA PASTEURIZADA COM SAL 250G NOVA AÇORES / TECHNICAL SPECIFICATION FOR FINAL PRODUCT – PASTEURIZED BUTTER WITH SALT 250G NOVA AÇORES/ SPÉCIFICATION TECHNIQUE DE PRODUIT FINAL- BEURRE PASTEURISÉ AU SEL 250G NOVA AÇORES/ ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL- MANTEQUILLA PASTEURIZADA CON SAL 250G NOVA AÇORES		ET.SIG.157	
			Versão: Version: Version: Versión: 08	Pág. Page Page P. 3/9

Organoléticas: Organoleptic: Organoleptique: Organoléptica:	Aspecto: Homogéneo e Enxuto; Appearance: Homogeneous; Apparence: homogène et mince; Aspecto: Homogéneo y Enxuto Cheiro: Fresco, Característico; Smell: Fresh, Characteristic; Odeur: fraîche, caractéristique; Olor: Fresco, Característico. Textura: Compacta; Texture: Compact; Texture: compacte Textura: Compacta Sabor: Fresco, característico e ligeiramente salgado; Taste: Fresh, characteristic and slightly salty; Goût: frais, caractéristique et légèrement salé; Sabor: Fresco, característico y ligeramente salado Cor: Amarela Color: Yellow Couleur: Jaune Color: Amarillo
Declarações nutricionais (Valores médios por 100g/100mL de produto Nutrition declarations (Mean values per 100g / 100mL of product Déclarations nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100 g / 100 ml de produit Declaraciones nutricionales (Valores medios por 100g / 100mL de producto	Energia:/ Energy:/ Énergie: Energía: 3016kJ/ 733 kcal Lípidos:/ Lipids:/ Lipides: Lipídeos: 81g dos quais saturados:/ of which saturated: dont saturés: Atrás muelles saturados: 58 g Hidratos de Carbono:/ Carbohydrates:/ Glucides: Hidratos de carbono: 0,6 g dos quais açúcares:/ of which sugars: dont sucres: de los cuales azúcar: 0,6 g Fibras: Fiber: Fibre: Fibre: 0,0 g Proteínas: Proteins: Protéines: Proteínas: 0,5 g Sal: / Salt: Sel: Sal: 1,75 g

Elaborado por: / Prepared by: Préparé par: Elaborado por: Sónia Dinis	Aprovado por: / Approved by: Approuvé par: Aprobado por: António Escabeche
Data: / Date: Date: Fecha: 14-10-2020	Data: / Date: Date: Fecha: 04-05-2021

 Unileite – União de cooperativas de laticínios da ilha de São Miguel Largo das Arribanas, Arrifes 9500-372 Ponta Delgada Açores	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – MANTEIGA PASTEURIZADA COM SAL 250G NOVA AÇORES / TECHNICAL SPECIFICATION FOR FINAL PRODUCT – PASTEURIZED BUTTER WITH SALT 250G NOVA AÇORES/ SPÉCIFICATION TECHNIQUE DE PRODUIT FINAL- BEURRE PASTEURISÉ AU SEL 250G NOVA AÇORES/ ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL- MANTEQUILLA PASTEURIZADA CON SAL 250G NOVA AÇORES		ET.SIG.157	
			Versão: Version: Version: Versión: 08	Pág. Page Page P. 4/9

Físico-Químicas: Physical-Chemical: Physico-chimique: Físico-química:	Critérios Criteria Critères Criterios	Valor Mínimo Minimum value Valeur minimale Valor mínimo	Valor Típico Typical Value Valeur typique Valor típico	Valor Máximo Maximum value Valeur maximale Valor máximo	Método de Controlo Control Method Méthode de contrôle Método de control
	Teor de Matéria Gorda Fat Content Teneur en graisse Contenido de Materia Gorda	80%	---	---	Laboratório Externo – acreditado External Laboratory – accredited Laboratoire externe – accrédité Laboratorio Externo - acreditado
	Teor de Água Water content Teneur en eau Contenido de Agua	---	---	16%	Método Interno Internal Method Méthode interne Método Interno
	Acidez Acidity L'acidité Acidez	---	---	2%	NP – 1712 (1981)
	Teor de sal Salt content Teneur en sel Contenido de Sal	---	---	2%	NP – 1509 (1985)
	Teor de Resíduo Seco Isento de Matéria Gorda e de Cloreto de Sódio Dry Matter Free Fatty Sodium Chloride Content Teneur en chlorure de sodium sodique exempt de matière sèche Contenido de residuo seco libre de materia grasa y de cloruro de sodio	---	---	2%	Laboratório Externo – acreditado External Laboratory – accredited Laboratoire externe – accrédité Laboratorio Externo - acreditado

Elaborado por: /Prepared by:/ Préparé par:/Elaborado por: Sónia Dinis	Aprovado por: / Approved by:/ Approuvé par:/ Aprobado por: António Escabeche
Data: / Date:/ Date:/Fecha: 14-10-2020	Data: / Date:/ Date:/Fecha: 04-05-2021

 Unileite – União de cooperativas de laticínios da ilha de São Miguel Largo das Arribanas, Arrifes 9500-372 Ponta Delgada Açores	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – MANTEIGA PASTEURIZADA COM SAL 250G NOVA AÇORES / TECHNICAL SPECIFICATION FOR FINAL PRODUCT – PASTEURIZED BUTTER WITH SALT 250G NOVA AÇORES/ SPÉCIFICATION TECHNIQUE DE PRODUIT FINAL- BEURRE PASTEURISÉ AU SEL 250G NOVA AÇORES/ ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL- MANTEQUILLA PASTEURIZADA CON SAL 250G NOVA AÇORES		ET.SIG.157	
			Versão: Version: Version: Versión: 08	Pág. Page Page P. 5/9

Biológicas: Biological: Biologique: Biológica:	Microorganismos Microorganisms Microorganismes Microorganismos	Saídas da Fábrica Factory Outlets Magasins d'usine Salidas de la Fábrica		Método Analítico e Método de Referência Analytical Method and Reference Method Méthode analytique et méthode de référence Método analítico y método de referencia
		Critério Satisfatório Satisfactory Criterion Critère satisfaisant Criterio Satisfactorio	Critério Aceitável Acceptable Criterion Critère acceptable Criterios aceptables	
	Coliformes Totais Total Coliforms Coliformes totaux Coliformes totales	0 UFC/g	<10 UFC/g	NP – 3377 (1990)
	<i>E.coli</i>	0 UFC/g	0 UFC/g	NP – 4396 (2002)
	<i>Salmonellae spp.</i>	Ausente em 25g Absent in 25g Absent dans 25g Ausente en 25g	Ausente em 25g Absent in 25g Absent dans 25g Ausente en 25g	Laboratório Externo External Laboratory Laboratoire externe Laboratorio Externo
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g Absent in 25g Absent dans 25g Ausente en 25g	Ausente em 25g Absent in 25g Absent dans 25g Ausente en 25g	Laboratório Externo External Laboratory Laboratoire externe Laboratorio Externo

Condições de Conservação no Armazenamento e Transporte
Storage and Transport Storage Conditions
Stockage et transport Conditions de stockage
Condiciones de Conservación en el Almacenamiento y Transporte

Conservar a temperatura inferior a 6°C;
 Store below 6 °C;
 Conserver à moins de 6 °C
 Conservar a una temperatura inferior a 6°C

Prazo de Validade (Consumir de preferência antes de:)
Shelf Life (Consume preferably before :)
Durée de conservation (à consommer de préférence avant :)
Plazo de validez (Consumir preferentemente antes de :)

1 ano após o dia de embalagem.
 1 year days after the day of packing.
 1 année après le jour de l'emballage.
 1 año después del día de embalaje.

Utilização Prevista
Intended Use/ Utilisation prévue/ Uso Prevista

Como alimento ou ingrediente em outros alimentos.
 As food or ingredient in other foods.
 En tant qu'aliment ou ingrédient dans d'autres aliments.
 Como alimento o ingrediente en otros alimentos.

Consumidor Alvo
Target Consumer/ Consommateur cible / Consumidor objetivo

Todos os grupos populacionais, excepto às pessoas com sensibilidade/intolerância à lactose. **Alergénios:** Leite, incluindo a lactose
 All population groups except for persons with lactose intolerance. Allergens: Milk, including lactose
 Tous les groupes de population à l'exception des personnes souffrant d'intolérance au lactose. Allergènes: lait, y compris le lactose
 Todos los grupos de población, excepto las personas con sensibilidad / intolerancia a la lactosa. Alergenos: Leche, incluida la lactosa.

Elaborado por: /Prepared by:/ Préparé par:/Elaborado por: Sónia Dinis Data: / Date:/ Date:/Fecha: 14-10-2020	Aprovado por: / Approved by:/ Approuvé par:/ Aprobado por: António Escabeche Data: / Date:/ Date:/Fecha: 04-05-2021
--	---

 Unileite – União de cooperativas de laticínios da ilha de São Miguel Largo das Arribanas, Arrifes 9500-372 Ponta Delgada Açores	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – MANTEIGA PASTEURIZADA COM SAL 250G NOVA AÇORES / TECHNICAL SPECIFICATION FOR FINAL PRODUCT – PASTEURIZED BUTTER WITH SALT 250G NOVA AÇORES/ SPÉCIFICATION TECHNIQUE DE PRODUIT FINAL- BEURRE PASTEURISÉ AU SEL 250G NOVA AÇORES/ ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL- MANTEQUILLA PASTEURIZADA CON SAL 250G NOVA AÇORES	ET.SIG.157	
		Versão: Version: Version: Versión: 08	Pág. Page Page P. 6/9

Alergénios Allergens Allergènes Alérgenos	Presença Presence La présence Presencia	Ausência Absence Absence Ausencia
Cereais que contêm glúten, nomeadamente: trigo (tal como espelta e trigo Khorasan), centeio, cevada, aveia ou as suas estirpes hibridizadas, e produtos à base destes cereais; Cereals containing gluten, in particular: wheat (such as spelled and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products based thereon; Céréales contenant du gluten, en particulier: blé (comme l'épeautre et le blé Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ceux-ci; Cereales que contengan gluten, en particular: trigo (tal como espelta y trigo Khorasan), centeno, cebada, avena o sus cepas hibridizadas, y productos a base de estos cereales;		X
Crustáceos e produtos à base de crustáceos; Crustaceans and crustacean products; Crustacés et produits à base de crustacés; Crustáceos y productos a base de crustáceos;		X
Ovos e produtos à base de ovos; Eggs and egg products; Oeufs et ovoproduits Huevos y productos a base de huevos;		X
Peixes e produtos à base de peixe; Fish and fish products; Poisson et produits à base de poisson; Peces y productos a base de pescado;		X
Amendoins e produtos à base de amendoins; Peanuts and peanut products; Arachides et produits à base d'arachides; Cacahuètes y productos a base de cacahuètes;		X
Soja e produtos à base de soja; Soya and soy products; Soja et produits à base de soja; Soja y productos a base de soja;		X
Leite e produtos à base de leite; Milk and milk products; Lait et produits laitiers; Leche y productos a base de leche;	X	
Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas (Amygdalus communis L.), avelãs (Corylus avellana), nozes (Juglans regia), castanhas de caju (Anacardium occidentale), nozes pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (Bertholletia excelsa), pistácios (Pistacia vera), nozes de macadâmia ou do Queensland (Macadamia ternifolia) e produtos à base destes frutos; Nuts (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), peccary nuts [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nuts of Brazil (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), Macadamia nuts or Queensland (Macadamia ternifolia) and products based on these fruits; Noix (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix de Grenoble (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), des pistaches (Pistacia vera), des noix de macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia) et des produits à base de ces fruits; Los frutos de cáscara, en particular, las almendras (Amygdalus communis L.),avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), castañas de cajú (Anacardium occidentale), nueces pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], castañas (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces de macadamia o de Queensland (Macadamia ternifolia) y productos a base de estos frutos;		X

Elaborado por: /Prepared by:/ Préparé par:/Elaborado por: Sónia Dinis	Aprovado por: / Approved by:/ Approuvé par:/ Aprobado por: António Escabeche
Data: / Date:/ Date:/Fecha: 14-10-2020	Data: / Date:/ Date:/Fecha: 04-05-2021

 Unileite – União de cooperativas de lacticínios da ilha de São Miguel Largo das Arribanas, Arrifes 9500-372 Ponta Delgada Açores	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – MANTEIGA PASTEURIZADA COM SAL 250G NOVA AÇORES / TECHNICAL SPECIFICATION FOR FINAL PRODUCT – PASTEURIZED BUTTER WITH SALT 250G NOVA AÇORES/ SPÉCIFICATION TECHNIQUE DE PRODUIT FINAL- BEURRE PASTEURISÉ AU SEL 250G NOVA AÇORES/ ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL- MANTEQUILLA PASTEURIZADA CON SAL 250G NOVA AÇORES	ET.SIG.157 <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1157 145 1332 376"> Versão: Version: Version: Versión: 08 </td> <td data-bbox="1332 145 1503 376"> Pág. Page Page P. 7/9 </td> </tr> </table>		Versão: Version: Version: Versión: 08	Pág. Page Page P. 7/9
Versão: Version: Version: Versión: 08	Pág. Page Page P. 7/9				
Aipo e produtos à base de aipo; Celery and celery products; Céleri et produits à base de céleri; Apio y productos a base de apio;		X			
Mostarda e produtos à base de mostarda; Mustard and mustard products; Moutarde et produits à base de moutarde; Mostaza y productos a base de mostaza;		X			
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo; Seeds of sesame and sesame seed products; Graines de sésame et produits à base de graines de sésame; Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo;		X			
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO₂ total que deve ser calculado para os produtos propostos como prontos para consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes; Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg / l in terms of total SO₂ which shall be calculated for the products offered as ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions; Le dioxyde de soufre et les sulfites en concentrations de SO₂ total supérieures à 10 mg / kg ou à 10 mg / l doivent être calculés pour les produits offerts prêts à la consommation ou reconstitués selon les instructions du fabricant; Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg / l en términos de SO₂ total que debe calcularse para los productos propuestos como listos para el consumo o como reconstituídos de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes;		X			
Tremoço e produtos à base de tremoço; Lupine and lupine products; Lupin et produits à base de lupin; Almuerzo y productos a base de altramuç;		X			
Moluscos e produtos à base de moluscos. Molluscs and mollusc products. Mollusques et produits à base de mollusques. Moluscos y productos a base de moluscos.		X			
Ingredientes OGM OGM Ingredients/ Ingrédients OGM/ Ingredientes OGM					
De acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003 de 22 de Setembro de 2003, o produto não tem quaisquer ingredientes de origem OGM. In accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 of 22 September 2003, the product does not contain any GMO ingredients. Conformément au règlement (CE) n ° 1829/2003 du 22 septembre 2003, le produit ne contient aucun ingrédient OGM. De conformidad con el Reglamento (CE) 1829/2003 de 22 de septiembre de 2003, el producto no tiene ningún ingrediente de origen OMG.					
Condições de Utilização Terms of Use/ Conditions d'utilisation/ Condiciones de uso					
--					
Possível uso Errado do Produto Possible Misuse of Product/ Utilisation abusive possible du produit/ Posible uso incorrecto del producto					
- Utilização após o prazo de validade; Não respeitar as condições de conservação - Use after expiration date; Failure to observe the storage conditions - Utilisation après la date d'expiration; Non respect des conditions de stockage - Uso después de la fecha de caducidad; No respetar las condiciones de conservación					
Elaborado por: / Prepared by: Préparé par: / Elaborado por: Sónia Dinis Data: / Date: / Date: / Fecha: 14-10-2020	Aprovado por: / Approved by: Approuvé par: / Aprobado por: António Escabeche Data: / Date: / Date: / Fecha: 04-05-2021				

 Unileite – União de cooperativas de laticínios da ilha de São Miguel Largo das Arribanas, Arrifes 9500-372 Ponta Delgada Açores	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – MANTEIGA PASTEURIZADA COM SAL 250G NOVA AÇORES / TECHNICAL SPECIFICATION FOR FINAL PRODUCT – PASTEURIZED BUTTER WITH SALT 250G NOVA AÇORES/ SPÉCIFICATION TECHNIQUE DE PRODUIT FINAL- BEURRE PASTEURISÉ AU SEL 250G NOVA AÇORES/ ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL- MANTEQUILLA PASTEURIZADA CON SAL 250G NOVA AÇORES		ET.SIG.157	
			Versão: Version: Version: Versión: 08	Pág. Page Page P. 8/9

Características Logísticas		
Logistic Characteristics/ Caractéristiques logistiques/ Características Logísticas		
Unidade Unity/ Unité/ Unidad		
1 Embalagem 1 Packing 1 Emballage 1 Embalaje	Quantidade Líquida: 250 g Quantidade Bruta: 268g Net quantity: 250 g Gross Quantity: 268g Montant net: 250 g Montant brut: 268 g Cantidad Líquida: 250 g Cantidad bruta: 268 g	Comprimento exterior: 9 cm Diâmetro Exterior: 14,5 cm Altura: 5 cm Outside Length: 9 cm Outside Diameter: 14,5 cm Height: 5 cm Longueur extérieure: 9 cm Diamètre extérieur: 14.5 cm Hauteur: 5 cm Longitud exterior: 9 cm Diámetro Exterior: 14.5 cm Altura: 5 cm
Caixa de Transporte Transport box/ Boîte de transport/ Caja de transporte		
Unidades/Caixa: 20 Units / Box: 20 Unités / Étui: 20 Unidades / Caja: 20	Peso Líquido: 5 Kg Peso Bruto: 5,59Kg Net quantity: 5 Kg Gross Quantity: 5,59Kg Montant net: 5 Kg Montant brut: 5,59Kg Cantidad Líquida: 5 Kg Cantidad bruta: 5,59Kg	Comprimento: 45,5 cm Largura: 29,4 cm Altura: 11 cm Length: 45,5 cm Width: 29,4 cm Height: 11 cm Longueur: 45,5 cm Largeur: 29,4 cm Hauteur: 11 cm Longitud: 45,5 cm Anchura: 29,4 cm Altura: 11 cm
Paleta Pallet/ Palette/ Pallet		
Caixas/camada: 6 Camadas/paleta: 8 Caixas/paleta: 48 Boxes / Layers: 6 Layers / Pallet: 8 Boxes / Pallet: 48 Cases / Layers: 6 Couches / palette: 8 Boîtes / Palettes: 48 Cajas / Capa: 6 Camas / Paleta: 8 Cajas / Paleta: 48	Peso Líquido: 240 Kg Peso Bruto: 294,546 Kg Net quantity: 240 Kg Gross Quantity: 294,546 Kg Montant net: 240 Kg Montant brut: 294,546 Kg Cantidad Líquida: 240 Kg Cantidad bruta: 294,546 Kg	Comprimento: 80 cm Largura: 120 cm Altura: 102,4 cm Length: 80 cm Width: 120 cm Height: 102,4 cm Longueur: 80 cm Largeur: 120 cm Hauteur: 102,4 cm Longitud: 80 cm Anchura: 120 cm Altura: 102,4 cm

Elaborado por: /Prepared by:/ Préparé par:/Elaborado por: Sónia Dinis	Aprovado por: / Approved by:/ Approuvé par: / Aprobado por: António Escabeche
Data: / Date: / Date:/Fecha: 14-10-2020	Data: / Date: / Date:/Fecha: 04-05-2021

 Unileite – União de cooperativas de lacticínios da ilha de São Miguel Largo das Arribanas, Arrifes 9500-372 Ponta Delgada Açores	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – MANTEIGA PASTEURIZADA COM SAL 250G NOVA AÇORES / TECHNICAL SPECIFICATION FOR FINAL PRODUCT – PASTEURIZED BUTTER WITH SALT 250G NOVA AÇORES/ SPÉCIFICATION TECHNIQUE DE PRODUIT FINAL- BEURRE PASTEURISÉ AU SEL 250G NOVA AÇORES/ ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL- MANTEQUILLA PASTEURIZADA CON SAL 250G NOVA AÇORES		ET.SIG.157	
			Versão: Version: Version: Versión: 08	Pág. Page Page P. 9/9

Recomendações Recommendations/ Recommendations/ Recomendaciones
No circuito da comercialização: Evitar choques físicos durante o manuseamento de modo a não comprometer a integridade das embalagens e manter a cadeia de frio. No ponto venda: Respeitar o princípio FEFO. Respeitar a temperatura de conservação. In the commercialization circuit: Avoid physical shocks during handling so as not to compromise the integrity of the packages and maintain the cold chain. At the point of sale: Respect the FEFO principle. Observe the storage temperature Dans le circuit de commercialisation: Évitez les chocs physiques lors de la manutention afin de ne pas compromettre l'intégrité des emballages et de maintenir la chaîne du froid. Au point de vente: Respectez le principe FEFO. Observer la température de stockage. En el circuito de comercialización: Evitar choques físicos durante la manipulación de modo que no comprometa la integridad de los envases y mantener la cadena de frío. En el punto de venta: Respete el principio FEFO. Respetar la temperatura de conservación.

Outras Informações Other information/ Autres informations/ Otras informaciones
A Unileite é certificada na norma IFS pela Quality Austria. Unileite is certified in the IFS standard by Quality Austria . Unileite est certifié selon le standard IFS par Quality Austria. Unileite está certificada en la norma IFS por Quality Austria.

Elaborado por: / Prepared by: Préparé par: / Elaborado por: Sónia Dinis Data: / Date: / Date: / Fecha: 14-10-2020	Aprovado por: / Approved by: Approuvé par: / Aprobado por: António Escabeche Data: / Date: / Date: / Fecha: 04-05-2021
---	--