

	DOC: Ficha Técnica Produto Acabado	Nº: FTPA.101 Pág. 1 de 2
	Data: 2013-05-09	Versão: 1.5

1 - Nome do Produto: Toucinho Fumado		
2 - Descrição do Produto	Preparado de salsicharia constituído pela entremeada de suíno sem osso, tratado por salmoura e pelo fumo.	
3 - Composição do Produto	Carne de Suíno (Entremeada), Sal, Dextrose, Emulsionante (E451i), Antioxidantes (E331iii,E316), Aromas, Hemoglobina, Conservantes (E250,E252).	
4 - Alergénios	Pode conter produtos à base de Soja e Leite (Lactose).	
5 - Condições do Uso	Uso previsto: consumo tal e qual ou após tratamento térmico. Uso não previsto: consumir fora do prazo de validade e/ou manuseado e armazenado não conforme condições previstas.	
6 - Características Organolépticas	6.1 - Cor	Característica/o do Toucinho Fumado Tradicional
	6.2 - Consistência	
	6.3 - Cheiro	
	6.4 - Sabor	
7 - Características Físico - Químicas	Parâmetros	V.M.A. ¹
	7.1 - Nitritos	≤150mg/Kg
	7.2 - Nitratos	≤250mg/Kg
	7.3 - Fosfatos	≤5000mg/Kg (adicionado)
	7.4 - Benzo(a)pireno	≤2,0µg/kg de peso fresco
8 - Características Microbiológicas	8.1 - Mesófilos a 30°C	N.A. ²
	8.2 - <i>E. coli</i>	≤1x10 ² ufc/g
	8.3 - Coliformes	≤1x10 ² ufc/g
	8.4 - <i>S. aureus</i>	≤1x10 ² ufc/g
	8.5 - <i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25g.
	8.6 - <i>Listeria monocytogenes</i>	≤1x10 ² ufc/g
9 - Características Nutricionais	9.1 - Valor energético (kcal/kJ)	305/1266
	9.2 - Proteína	17,3g/100g
	9.3.1 - Hidratos de Carbono	5,0g/100g
	9.3.2 - dos quais açúcares	0,9g/100g
	9.4.1 - Lípidos	24g/100g
	9.4.2 - dos quais saturados	8,9g/100g
	9.5 - Sal	2,9g/100g

Elaborado: Elisabete Araújo	Aprovado: Carmo Agostinho
-----------------------------	---------------------------

	DOC: Ficha Técnica Produto Acabado	Nº: FTPA.101 Pág. 2 de 2
	Data: 2013-05-09	Versão: 1.5

10 - OGM's	De acordo com o Regulamento (CE) n.º1829/2003, e respectivas alterações, o produto indicado nesta Ficha Técnica de Produto Acabado não contém nenhum ingrediente geneticamente modificado e, portanto, não está sujeito a nenhuma rotulagem especial, como descrito na referida regulamentação.
11 - Embalagem	Embalado em película plástica termosoldada a vácuo (embalagem primária); acondicionada em caixas de cartão canelado (embalagem secundária).
12 - Manuseamento	Manusear correctamente o alimento de acordo com a metodologia de boas práticas de higiene alimentar.
13 - Acondicionamento	Acondicionar em local seco e fresco. (Temperatura máxima de 15°C.)
14 - Validade	120 dias.
15 - Consumidor	Sem limitação de consumidor.

¹ Valor Máximo Admissível

² Não Aplicável

Elaborado: Elisabete Araújo	Aprovado: Carmo Agostinho
-----------------------------	---------------------------