

	DOC:  <b>Ficha Técnica Produto Acabado</b>	<b>Nº: FTPA.207</b>  Pág. 1 de 3
	Data: 2013-05-09	Versão: 1.5

<b>1 - Nome do Produto:</b> Mortadela com Azeitona		
<b>2 - Descrição do Produto</b>	Produto constituído por carne e gordura de suíno, picada, à qual são adicionados condimentos, aditivos e azeitonas. Com forma cilíndrica e submetida a tratamento térmico.	
<b>3 - Composição do Produto</b>	Carne e Gordura de Suíno, Azeitonas (6,3%), Fécula, Vinho, Sal, Proteína Soja, Especiarias, Dextrose, Emulsionantes (E451i, E450i), Aromas, Hemoglobina, Antioxidante (E316), Conservante (E250).	
<b>4 - Alergéneos</b>	Contém Sulfitos. Contém produtos à base de Soja. Pode conter produtos à base de Leite (incluindo lactose).	
<b>5 - Condições do Uso</b>	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.	
<b>6 - Características Organolépticas</b>	<b>6.1 - Cor</b>	Característica/o da Mortadela com Azeitona
	<b>6.2 - Consistência</b>	
	<b>6.3 - Cheiro</b>	
	<b>6.4 - Sabor</b>	
<b>7 - Características Físico - Químicas</b>	<b>Parâmetros</b>	<b>V.M.A<sup>1</sup></b>
	<b>7.1 - Nitritos</b>	≤150mg/Kg
	<b>7.2 - Nitratos</b>	≤250mg/Kg
	<b>7.3 - Fosfatos</b>	≤5000 mg/Kg
<b>8 - Características Microbiológicas</b>	<b>8.1 - Mesófilos a 30°C</b>	≤3x10 <sup>5</sup> ufc/g
	<b>8.2 - <i>E. coli</i></b>	≤10 ufc/g
	<b>8.3 - Coliformes</b>	≤1x10 <sup>3</sup> ufc/g
	<b>8.4 - <i>S. aureus</i></b>	≤1x10 <sup>2</sup> ufc/g
	<b>8.6 - <i>Salmonella spp</i></b>	Ausente em 25g.
	<b>8.7 - <i>Listeria monocytogenes</i></b>	≤1x10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>9 - Características Nutricionais</b>	<b>9.1 - Valor energético (kcal/kJ)</b>	236/1051
	<b>9.2 - Proteína</b>	11,0g/100g
	<b>9.3.1 - Hidratos de Carbono</b>	4,0g/100g
	<b>9.3.2 - dos quais açúcares</b>	2,0g/100g
	<b>9.4.1 - Lípidos</b>	21,5g/100g
	<b>9.4.2 - dos quais saturados</b>	7,6g/100g
	<b>9.5 - Sal</b>	3,1g/100g

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

	DOC:  <b>Ficha Técnica Produto Acabado</b>	<b>Nº: FTPA.207</b> Pág. 2 de 3
	Data: 2013-05-09	Versão: 1.5

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

	DOC:  <b>Ficha Técnica Produto Acabado</b>	<b>Nº: FTPA.207</b>  Pág. 3 de 3
	Data: 2013-05-09	Versão: 1.5

<b>10 - OGM's</b>	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.
<b>11 - Embalagem</b>	O produto pode ser comercializado a granel; ou embalado em em caixas de cartão canelado.
<b>12 - Manuseamento</b>	Manusear correctamente o alimento de acordo com a metodologia de boas práticas de higiene alimentar.
<b>13 - Acondicionamento</b>	Acondicionar a temperatura entre 0 e 5°C.
<b>14 - Validade</b>	120 dias.
<b>15 - Consumidor</b>	Não consumir caso seja intolerante à soja.

<sup>1</sup> Valor Máximo Admissível

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