



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

Produto

21000345 - FIAMBRE PROFISSIONAL 3

Descrição: Produto cozido constituído por carne e gordura de suíno adicionado de condimentos e aditivos, amidos e proteínas vegetais. Ao corte a superfície apresenta um aspeto marmoreado.

Ingredientes

Carne de suíno (pá de porco), água, amido, sal, proteína de **soja**, proteínas do **leite**, gelificantes (algas *Eucheuma* transformadas, goma de alfarroba e goma xantana), emulsionante (tripolifosfato de sódio), intensificador de sabor (glutamato monossódico), antioxidantes (citrato trissódico e ascorbato de sódio), regulador de acidez (diacetato de sódio), aroma e conservante (nitrito de sódio).

Alergénios

Contém soja e leite (incluindo lactose).

OGM's

De acordo com o Regulamento (CE) nº 1829/2003 e alterações, o produto indicado nesta ficha de especificação de produto, não contém nenhum ingrediente geneticamente modificado e portanto não está sujeito a nenhuma rotulagem especial como descrito na referida regulamentação.

Características

Declaração Nutricional (médias por 100g) *	Microbiológicas
Energia: 503 kJ / 120 kcal Lípidos: 3,8 g dos quais saturados: 1,6 g Hidratos de carbono: 12 g dos quais açúcares: 0,7 g Proteínas: 9,2 g Sal: 3,0 g	Contagem de bactérias lácticas: $\leq 10^4$ UFC/g Contagem de <i>E. coli</i> : ≤ 10 UFC/g Pesquisa de <i>Salmonella</i> : Ausência em 25g Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> : $\leq 10^2$ UFC/g Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> : $\leq 10^2$ UFC/g Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> : $<10^2$ UFC/g Contagem de Sulfito-Redutores: $<10^2$ UFC/g
Físico-químicas	Físicas (limites mínimos detetáveis)
Humidade: Máx.78% Nitritos: ≤ 150 mg/kg Fosfatos: ≤ 9 g/kg	Metais Ferrosos: 1,5mm Metais Não Ferrosos: 2,5mm Metais Inox: 3,5mm

Embalagem

Embalado em película plástica retrátil fechada por clipsagem a vácuo (embalagem primária); Acondicionado em caixas de cartão cancelado (embalagem secundária) (Peça)

Identificação/ Indicações do rótulo:	
<ul style="list-style-type: none">▪ Marcação Sanitária (PT D-40 CE);▪ Designação do produto;▪ Modo de conservação;▪ Data de validade;	<ul style="list-style-type: none">▪ Lote;▪ Ponto Verde;▪ Morada do Produtor;▪ Peso;▪ Ingredientes.

Prazo de validade

Tipologia	Validade Total	Validade Após Abertura
Peça	150 dias	5 dias

Utilização Prevista

Consumidor: Público em geral, excepto pessoas com intolerância a soja e leite (incluindo lactose).
Instruções de utilização: Pronto a consumir.

Condições de Armazenamento, Distribuição e Conservação

Conservar entre 0°C e 5°C.

Manuseamento e utilização imprópria

Condições de conservação inadequadas – temperaturas superiores a 5°C.
Alteração das características normais do produto – alteração de cor, embalagem opada, odor anormal ou bolor.

*Nota: As percentagens de referência e informação nutricional disponíveis nesta ficha técnica são elaboradas tendo por base médias de testes, realizados em laboratórios acreditados e em formulações de produtos standard.

SAL.FT218.00	Elaborado: <i>Vânia Silva</i>	Aprovação: <i>Marco Ferreira</i>	Data: 29-08-2017
--------------	-------------------------------	----------------------------------	------------------