



Ficha Técnica

Maio/2017

Versão 1 (última revisão: 43168)

Alheira Caça

20102

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- 1.1. Breve descrição
- 1.2. Método de produção
- 1.3. Composição da Etiqueta
- 1.4. Modo de conservação

2. CARACTERÍSTICAS DESCRITIVAS

- 2.1. Instruções de consumo
- 2.2. Características microbiológicas
- 2.3. Características nutricionais
- 2.4. Características químicas
- 2.5. Ingredientes
- 2.6. Data de Validade
- 2.7. Consumidores de risco
- 2.8. Informação logística

1 | Características gerais do produto

1.1 | Breve descrição

Forma: Forma de ferradura, sendo o seu aspecto interior constituído por uma pasta grumosa de cor acastanhada e tonalidade não homogénea

Cor: Cor acastanhada.

Sabor: Característico da alheira com ligeiro aroma a fumo.

Origem:

1.2 | Método de produção

Enchido feito com uma combinação de carnes cozidas (onde predomina o veado, o javali e em menor proporção o porco) e Pão, condimentada com o “caldo” resultante da cozedura das carnes

1.3 | Composição da etiqueta

Todos os produtos produzidos cumprem as normas de acordo 1169/2011 relativo a etiquetagem alimentar.

Denominação do produto

Marca

Peso líquido

Ingredientes

Consumir de preferência antes de

Lote

Nome e morada do produtor/distribuidor

Número de registo sanitário: PTI343CE

Código de Barras

1.4 | Modo de conservação

Conservar entre 0°C e 5°C

2 | Características Descritivas

2.1 | Instruções de consumo

Pode ser consumida frita em azeite, com lume muito brando, assada na brasa ou no forno ou ainda mergulhadas em óleo bem quente, depois de se lhe fazer uma incisão a todo o comprimento.

2.2 | Características microbiológicas

(Níveis estabelecidos pela legislação, regulamento 1441/2007, 5 de dezembro)

E. Coli | $<5 \times 10^3$

Coliformes totais | $\leq 1 \times 10^2$

Staphylococcus coagulase + | $<5 \times 10^3$

Contagem de Microrganismos a 30°C | $<5 \times 10^6$

Bolores e leveduras | $<1 \times 10^2$

Salmonella spp | Ausência em 25g

Listeria | Ausência em 25g

Contagem de Clostridium sulfito-redutores | $\leq 1 \times 10^2$

2.3 | Características nutricionais

Valor energético (Kj/ Kcal) | 984/236

Lípidos (g) | 15,5

Dos quais saturados (g) | 5,8

Hidratos de Carbono (g) | 12,8

Dos quais açúcares (g) | 2,2

Proteínas (g) | 10

Sal (g) | 1,525

2.4 | Características químicas

Nitritos | <150 mg

Aw | 0,6-0,95

Acidez |

pH |

Brix |

Humidade | $<72\%$

2.5 | Ingredientes

Carne de caça (carne javali (50%) e Carne Veado (50%)) (25%), pão de trigo (farinha de trigo tipo 65, água, sal, levedura), carne de suíno, gordura de suíno, água, sal, azeite (1%), especiarias, alho, cebola, dextrose, regulador de acidez (E260, E270), conservante (E200, E215), antioxidante (E330, E334).

2.6 | Validade

Validade (dias): 75

Validade após abertura (dias): NA

2.7 | Consumidores de risco

Grupo de pessoas intolerantes a Glúten - Celíacos

2.8 | Informação logística

Embalagem Primária	Tipo: Saco com 5 Unid (embalado em atmosfera protetora)
	Dimensões (A*L*C) [m]: 0,080*0,150*0,280
	Peso Líquido: 1000g
	Peso Bruto: 1010g
	EAN: 2,90808e+012
Embalagem Secundária	Tipo: Caixa de cartão
	Dimensões (A*L*C) [m]: 0,140*0,290*0,390
	Unidades por caixa: 5
	Peso líquido: 5000g
	Peso bruto: 5450g
	ITF 14: 2,90808e+012
Paquete	Nº de caixas por nível: 8
	Nº de níveis por paquete: 10
	Nº de caixas por paquete: 80
	Peso líquido: 400 Kg
	Peso bruto: 436 Kg