

	DOC: Ficha Técnica Produto Acabado	Nº: FTPA.108 Pág. 1 de 2
	Data: 2013-07-29	Versão: 1.0

1 - Nome do Produto: Farinheira Embalada		
2 - Descrição do Produto	Enchido tratado por um processo de fumagem, constituído por gorduras de suíno e farinha de trigo, adicionadas de condimentos tradicionais.	
3 - Composição do Produto	Gordura de suíno, farinha de trigo, banha de suíno (gordura fundida, E321 e E320), massa de pimentão, óleo vegetal, dextrose, E316, E331iii, vinho branco e especiarias.	
4 - Alergéneos	Contém glúten e sulfitos.	
5 - Condições do Uso	Uso previsto: pronto para consumo; garantir as condições de higiene e preservação. Uso não previsto: consumir fora do prazo de validade e/ou manuseado e armazenado não conforme condições previstas.	
6 - Características Organolépticas	6.1 - Cor	Amarela Acastanhada
	6.2 - Consistência	Firme
	6.3 - Cheiro	Sui-generis
	6.4 - Sabor	
7 - Características Físico - Químicas	Parâmetros	V.M.A ¹
	7.1 - Nitritos	≤150 mg/Kg
	7.2 - Nitratos	≤250 mg/Kg
	7.3 - Fosfatos	≤5000 mg/Kg
8 - Características Microbiológicas	8.1 - Mesófilos a 30°C	N.A. ²
	8.2 - E. coli	≤1x10 ² ufc/g
	8.3 - Coliformes	≤1x10 ² ufc/g
	8.4 - Salmonella spp	Ausente em 25g.
	8.7 - Listeria monocytogenes	≤1x10 ² ufc/g
9 – Características Nutricionais	9.1 - Valor energético (kcal/kJ)	379/1581
	9.2 - Proteína	5g/100g
	9.3.1 - Hidratos de Carbono	33g/100g
	9.3.2 - dos quais açúcares	5g/100g
	9.4.1 - Lípidos	25g/100g
	9.4.2 - dos quais saturados	9g/100g
	9.5 - Sal	2,1g/100g

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

	DOC: Ficha Técnica Produto Acabado	Nº: FTPA.108 Pág. 1 de 2
	Data: 2013-07-29	Versão: 1.0

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	Não consumir caso seja intolerante a glúten ou sulfitos

¹ Valor Máximo Admissível

² Não Aplicável

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