 Indústria e Comércio de Carnes, S.A	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	REG/CED/01
		Revisão nº. 02 21-01-2015
		Pág.: 1 de 3

PRODUTO

Fiambre da Perna PQ – 3.8kg

INGREDIENTES

- Carne da Perna de Suíno
- Água
- Proteína de **Soja**
- Dextrose
- Sal
- Gelificante (carragenina)
- Emulsionante (difosfatos e trifosfatos)
- Estabilizador (Citratos de Sódio)
- Antioxidante (Eritorbato de sódio)
- Conservante (Nitrito de sódio)

Pode Conter Vestígios de Sulfitos

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

- Conservar a temperatura entre 0°C e +5°C

PRAZO DE VALIDADE

- 75 DIAS

EMBALAGEM

PRIMÁRIA:

- Saco Retrátil

SECUNDÁRIA:

- Caixa de cartão




CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- | | |
|------------|----------------|
| - Cor: | Rosada |
| - Textura: | Homogénea |
| - Cheiro: | Característico |
| - Sabor: | Característico |

Elaborado por	Revisto por	Aprovado por

 Indústria e Comércio de Carnes, S.A	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	REG/CED/01
		Revisão nº. 02 21-01-2015
		Pág.: 2 de 3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valores Médios por 100g:

Energia	403kJ/96kcal
Lípidos	3g
Dos quais: Saturados	1g
Hidratos de Carbono	2g
Dos quais: Açúcares	1.2g
Proteínas	15g
Sal	2.5g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos mesófilos:	<10 ⁴ ufc/g
Coliformes a 30°C:	<10 ² ufc/g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
Estafilococos coagulase positiva	<10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo a 25g
<i>Salmonella spp</i>	Negativo a 25g

ROTULAGEM


EMBALAGEM PRIMÁRIA (menções obrigatórias)

- Denominação de venda
- Quantidade Líquida
- Data Limite de consumo
- Lista de Ingredientes
- Nome ou firma ou denominação social
- Morada do Fabricante ou embalador
- Condições de conservação
- Lote
- Marca de Identificação
- Informação Nutricional

EMBALAGEM SECUNDÁRIO

- Menções obrigatórias semelhantes à Embalagem Primária

Elaborado por	Revisto por	Aprovado por

 Indústria e Comércio de Carnes, S.A	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	REG/CED/01
		Revisão nº. 02 21-01-2015
		Pág.: 3 de 3

DISTRIBUIÇÃO

CONDIÇÕES TRANSPORTE

- O transporte é efectuado pela Frota da Sicasal, SA ou por uma empresa subcontratada, garantindo o modo de conservação descrito anteriormente.
- Durante o transporte são asseguradas as condições de higiene que garantam a manutenção de qualidade do produto.

SEGMENTO DE MERCADO

- Grande distribuição

UTILIZAÇÃO MERCADO

- Pronto a consumir
- Aplicação culinária

Elaborado por	Revisto por	Aprovado por