

FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

Produto

21000365 - PEITO DE PERU

Descrição: Produto de charcutaria composto por carne de peru que sofreu um tratamento por salmoura e por tratamento térmico.

Ingredientes

Carne de peito de peru (45%), água, amido, antioxidantes (lactato de sódio, citrato trissódico e ascorbato de sódio), proteínas do **leite**, sal, dextrose, proteína de **soja**, fibra vegetal, emulsionantes (trifosfato pentassódico e difosfato dissódico), gelificantes (algas *Eucheuma* transformadas e goma de *konjac*), aroma, conservante (nitrito de sódio), aroma de fumo, especiarias e corante natural.

Alergénios

Contém leite (incluindo lactose) e soja.

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: 453kJ / 107kcal	Contagem de bactérias lácticas: ≤ 10 ⁷ UFC/g
Lípidos: 2,5g	Contagem de <i>E. coli</i> : ≤ 10 UFC/g
dos quais saturados: 0,8g	Pesquisa de <i>Salmonella</i> : Ausência em 25g
Hidratos de carbono: 8,8g	Contagem de <i>Staphylococus aureus</i> : ≤10 ² UFC/g
dos quais açúcares: 1,3g	Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> : ≤10° UFC/g
Proteínas: 12g	Contagem de Clostridium perfringens: <10 ² UFC/g
Sal: 2,5g	Contagem de Sulfito-Redutores: <10 ² UFC/g
Físico-químicas	Físicas (limites mínimos detectáveis)
Humidade: Máx.78%	Metais Ferrosos: 1,5mm
Nitritos: ≤ 150 mg/kg	Metais Não Ferrosos: 2,5mm
Fosfatos: ≤ 9g/kg	Metais Inox: 3,5mm

Embalagem

Embalado em película plástica retráctil fechada por clipsagem a vácuo (embalagem primária); Acondicionado em caixas de cartão canelado (embalagem secundária) (Peça) <u>ou</u> Embalado em filme plástico com barreira, termoformado e termosoldado com atmosfera protectora (embalagem primária); Acondicionado em caixas de cartão canelado (embalagem secundária) (Fatiado).

Identificação/ Indicações do rótulo:	b Lote:
Marcação Sanitária (PT D-40 CE);	Ponto Verde:
Designação do produto;	Morada do Produtor;
Modo de conservação;	Peso:
Data de validade;	Ingredientes.

Prazo de validade

Tipologia	Validade Total	Validade Após Abertura
Peça	180 dias	5 dias
Fatiado	35 dias	3 dias

Utilização Prevista

Consumidor: Público em geral, excepto pessoas com intolerância a leite (incluindo lactose) e soja. 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 5ºC.

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.FT220.01 Elaborado: Lin auco Aprovação: La iguillo Data: 05-04-2019