

 <p>PRODUTORA DE PRESUNTO E ENCHIDOS DA COVA DA BEIRA, LISBOA, PORTUGAL SAZONAL MÓVEL, LACTE E ESTACIONALIDADE DO CAMPUS DE BAIÃO PORTUGAL TELEFONE: 011 275 541 100 FAX: 011 275 541 318 E-mail: comercial@casaintela.pt, 2000 0000000000000000</p>	<p align="center"><b>FICHA DE ESPECIFICAÇÃO</b></p> <p align="center"><b>BACON MOLDADO SEM COURATO FATIADO</b></p> <p align="center"><b>KG</b></p>	IMP DP 001 Ed. 2 – Rev. 3 Data Criação : 04/04/2014 Aprovação: Data: Pág : 1 / 2
---	--	--

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO			
Designação Comercial	Bacon Moldado Sem Courato Fatiado Kg		Imagem Produto
Marca	Casa Quintela		
Código Interno	809F		
Código de Barras	Preço	27 85867 PPPPP C	
	Peso	29 85867 PPPPP C	
	GTIN	9 560 3673 85867	
Rotulagem	De acordo com o Reg. (UE) nº 1169/2011		
Descrição	Entremeada de suíno, misturada com condimentos e especiarias		
Origem	Portugal		
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO			
Ingredientes	Entremeada de suíno, água, sal, açúcares redutores, emulsionante (E451i), aromas, aroma de fumo, hemoglobina, antioxidantes (E331, E301), intensificador de sabor (E621), antiaglomerante (E504i), conservante (E250).		
PARÂMETROS SENSORIAIS E ANALÍTICOS			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Aspecto	Cilindrico. Característico do produto.		
Textura	Compacta		
Cor	Rosa acastanhado. Característico do produto.		
Sabor	Característico do produto		
Cheiro	Característico do produto		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Contagem de coliformes	Referencial A.M.Ribeiro		
Escherichia Coli			
Estafilococos coagulase positiva			
Esporos de sulfito-redutores	Regulamento (CE) Nº1441/2007		
Salmonella spp			
Listeria monocitogenes			
Contagem de Bolores			
Contagem de Leveduras			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
Nitratos (NaNO3)	De acordo com o Decreto-Lei nº 1333/2008		
Nitritos (KNO3)			
Fosfatos Totais (P2O5)	De acordo com o Decreto-Lei nº 274/2000		
PARÂMETROS NUTRICIONAIS			
Declaração nutricional média por:		100 g	
Energia	910		Kj
	219		Kcal
Lípidos	15,3		g
Ácidos gordos saturados	5,8		g
Hidratos de carbono	3,6		g
Açúcares	1,9		g
Fibra	< 0,3		g
Proteínas	16,7		g
Sal	3,9		g

 <p>PRODUTORA DE PRESUNTO E ENCHIDOS DA COVA DA BEIRA, LINDOISIAL, LDA SAZIMBU NOVO, LOTE 7, ESTRADA A 6, ALVARO DO CARMO, 8000-000 SAZIMBU, PORTUGAL TELEFONO: 00351 279 545 100, FAX: 00351 279 545 318 E-mail: cquintela@casaportugal.pt, 20000000000000000000</p>	<b>FICHA DE ESPECIFICAÇÃO</b>	IMP DP 001 Ed. 2 – Rev. 3 Data Criação : 04/04/2014 Aprovação: Data: Pág : 1/2
	<b>BACON MOLDADO SEM COURATO FATIADO</b>  <b>KG</b>	

CARACTERÍSTICAS DE ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM				
EMBALAGEM	PESO/ UNIDADE	UNIDADES/ CAIXA		PESO/ CAIXA
	± 1,500 kg	*	4 Unidades	± 6,000 kg

PROMENORES DA EMBALAGEM					
EMBALAGEM	DESCRIÇÃO	COMPRIMENTO	LARGURA	ALTURA	PESO
Primária	Filme rígido	240 mm	195 mm	45 mm	± 0,024 Kg
Secundária	Caixa de cartão	395 mm	255 mm	110 mm	0,214 Kg
Transporte	EuroPaleta	1200 mm	800 mm	-----	± 21 kg
Fecho e selagem	Vácuo	-----	-----	-----	-----

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO	
Condições de Conservação	O produto deve ser conservado à temperatura de 0°C a 5°C.
Utilização Prevista	Abrir 10 minutos antes de consumir.
Prazo de Validade	120 dias

CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO	
Transporte	Veículos com caixas frigoríficas à temperatura de 0°C a 5°C.

INFORMAÇÃO ADICIONAL	
GRUPO ALVO	Grandes superfícies, retalho tradicional, armazenistas, canal HORECA
TIPO DE CLIENTE	Consumidor em geral
GRUPOS SENSÍVEIS	Crianças, grávidas, idosos e pessoas que sofram de hipertensão e hipercolesterolemia. Pode conter vestígios de SOJA, LEITE e GLÚTEN.

INFORMAÇÃO CASA QUINTELA	
Nº LICENÇA EXPLORAÇÃO INDUSTRIAL	24 / 2012
C.A.E.	Rev. 3 10130 – Fabricação de produtos à base de carne.
Nº CONTROLO VETERINÁRIO	PT ITR 57 CE

ETIQUETA DA UNIDADE DE VENDA	
<div></div>	