



Indústria e Comércio de Carnes, S.A

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

REG/CED/01

Revisão nº. 02  
26-01-2015

Pág.: 1 de 3

### PRODUTO

**Salame Tipo Alemão Vácuo 1 unidade (1.35kg)**

### INGREDIENTES

- Carne e Gordura de Guíno
- Sal
- Proteína de **Soja**
- Especiarias
- Gelificante (Carragenina)
- Emulsionante (difosfatos e trifosfatos)
- Intensificador de sabor (Monoglutamato de Sódio)
- Antioxidante (Eritorbato de sódio)
- Estabilizador (Citratos de Sódio)
- Conservante (Nitrito de sódio)
- Corante (Carmin Cochenilha)

Pode Conter Vestígios de Sulfitos

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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

### PRAZO DE VALIDADE

- 90 DIAS

### EMBALAGEM

#### PRIMÁRIA:

- Saco Retrátil

#### SECUNDÁRIA:

- Caixa de cartão




### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- |            |                |
|------------|----------------|
| - Cor:     | Avermelhada    |
| - Textura: | Marmoreada     |
| - Cheiro:  | Característico |
| - Sabor:   | Característico |

Elaborado por	Revisto por	Aprovado por

 Indústria e Comércio de Carnes, S.A	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	REG/CED/01
		Revisão nº. 02 26-01-2015
		Pág.: 2 de 3

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

### Valores Médios por 100g:

Energia	1333kJ/321kcal
Lípidos	25g
Dos quais: saturados	8g
Hidratos de Carbono	3g
Dos quais: açúcares	1g
Proteínas	16g
Sal	3.6g

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos mesófilos:	10 <sup>4</sup> ufc/g
Coliformes a 30°C:	10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
Estafilococos coagulase positiva	<10ufc/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	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>REG/CED/01</b>
		<b>Revisão nº. 02</b> 26-01-2015
		<b>Pág.:</b> 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