




FICHA TÉCNICA

FT.109.3

Versão: 2.1

Data: 07/03/2018

PRODUTO

Imagem do produto	Declaração Nutricional por 100gr	
	Valor Energético (kcal/kJ)	289,6/1202
	Proteínas	15,8
	Hidratos de Carbono	4,4
	Dos quais açúcares	4,4
	Lípidos	23,2
	Dos quais saturados	8,4
	Sal	2,6

Identificação do Produto: Bacon Moldeado Fatiado

Descrição do Produto: Preparado de salsicharia constituído pela entremeada de suíno sem couro fatiada.

ROTULAGEM

Identificação da Empresa e Contacto: Carnes Landeiro, S. A.,
Rua de Landeiro – Apart. 11,
4776-909 EC Nine,
Telf. 252 960 100
Fax. 252 961 106

Ponto Verde: 

Ingredientes: Carne de Suíno (Entremeada), Água, Sal, Estabilizante (E450), Aromas, Antioxidantes (E325,E316), Corante (E120), Conservante (E250).

Lote: SS + 5 dígitos

Data de Validade: 180 dias.

Peso Líquido:

Condições de Conservação: Conservar entre 0°C e 5°C.

Marca de Salubridade:



ALERGÉNIOS

Não aplicável.

OGM

O produto indicado nesta ficha técnica não contém nenhum ingrediente geneticamente modificado.

EMBALAGEM

Embalado em película plástica termosoldada a vácuo (embalagem primária); acondicionada em caixas de cartão canelado (embalagem secundária).

CONDIÇÕES DE USO

Uso previsto: consumo tal e qual ou após tratamento térmico.

Uso expectável: para aplicação culinária ou processamento industrial.

Uso não previsto: consumir fora do prazo de validade e/ou manusear/ armazenar em condições não previstas.

Evitar a exposição excessiva da superfície de corte do produto à luz intensa, com o objetivo de impedir alterações físico-químicas.

CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO

Distribuição realizada em viatura com caixa isotérmica/frigorífica apropriada.

CONSUMIDOR ALVO

Destina-se aos consumidores em geral, exceto pessoas alérgicas a algum tipo de ingrediente utilizado.

Grupo de utilizadores:

Retalhistas;

Armazenistas;

Grandes superfícies;

Canal Horeca;

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor	Características do Bacon
Consistência	
Cheiro	
Sabor	

CONTROLO ANALÍTICO

S.aureus	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	Mesófilos a 30°C	N.A.
Benzo(a)pireno	$\leq 2,0 \mu\text{g/kg}$ de peso fresco	E. coli	$\leq 1,0 \times 10^2$ ufc/g
Coliformes	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	Fosfatos	$\leq 5000 \text{mg/Kg}$ (adicionado)
Salmonella spp	Ausente em 25g	Listeria monocytogenes	$\leq 1,0 \times 10^2$ ufc/g
Nitritos	$\leq 150 \text{mg/Kg}$		

INFORMAÇÃO REGULAMENTAR

O produto cumpre com os requisitos exigidos pelas diretivas e Regulamentos Comunitários (CE) e com a Legislação Nacional em vigor.