

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Denominação da classe		T-bone de bovino	
Designação do produto		Frescos: T-bone bovino (VAC). Congelados: T-bone bovino (VAC).	
Marca / Produtor		Carnes Lusitanas / Indubeira Indústria Alimentar SA	
Marca de Salubridade		PT B 429 CE	
Peso	Fresco	(+/-) 0,600 Kg	
	Congelado	(+/-) 0,600 Kg	
Natureza		Animal - Bovino	
Origem		União Europeia (UE)	

CARATERÍSTICAS DO PRODUTO

Descrição		Peça obtida a partir do corte da carne de bovino, que consiste num osso em forma de T com dois lados de carne. O mais pequeno corresponde ao lombinho, e o maior correspondente à costeleta.
Ingredientes		Não contém ingredientes.
Conservação	Fresco	0-7°C
	Congelado	≤ -18°C
Modo de utilização / Público-alvo		Alimento para consumo após tratamento térmico. A ser consumido pelo público em geral, incluindo grupos vulneráveis como crianças, idosos, enfermos e imunodeficientes
Alergénios / OGM / Tratamento		Não contém alergénios. Não contém OGM. Não sujeito a tratamento por radiação.

CARATERÍSTICAS ANALÍTICAS

Regulamento (UE) nº 2073/2005 Regulamento (UE) nº 1441/2007	Parâmetros Microbiológicos		Limites
	Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25 g		Negativo
	Contagem de <i>Escherichia Coli</i>		≤ 1x10 ² ufc/g
	Contagem de Enterobactérias		≤ 1x10 ³ ufc/g
	Contagem de <i>Listeria Monocytogenes</i>		≤ 1x10 ² ufc/g
	Contagem de <i>Staphylococcus Aureus</i>		≤ 1x10 ² ufc/g
	Contagem de <i>Staphylococcus Coagulase +</i>		≤ 5x10 ³ ufc/g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Regulamento (UE) Nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011	Declaração Nutricional (Por 100 g)		DR (%)*
	Valor Energético (kJ/Kcal)	670,00 / 160,00	8,0%
	Lípidos (g)	9,60	13,7%
	Ácidos Gordos Saturados (g)	4,50	22,5%
	Hidratos de Carbono (g)	<1,0	0,4%
	Açúcares (g)	<0,5	0,6%
	Proteína (g)	18,50	37,0%
	Sal (g)	0,21	3,5%

*Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 Kcal)

ROTULAGEM

Conforme legislação em vigor: Logótipo da empresa, denominação do produto, consumir de preferência antes de, lote, data de congelação, preço (quando aplicável), peso líquido, origem e rastreabilidade, ingredientes (quando aplicável), identificação de alérgenos (quando aplicável), informação nutricional, condições de conservação, condições de utilização, identificação do produtor (endereço e contactos), número de controlo veterinário, código EAN, símbolo Sociedade Ponto Verde.

Elaborado: Direção de QSA

Aprovado: Administração

Data de aprovação: janeiro 2022

Data de revisão: maio 2023

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, EMBALAGEM E TEMPO DE VIDA ÚTIL

	Condições de Conservação							
	Produto Fresco (0-7°C)				Produto Congelado (≤ -18°C)			
	Embalagem	Avulso	Vácuo	Cuvete*	Avulso	Vácuo	Cuvete	Saco
Validade		NA	30 dias	NA	NA	730 dias	NA	NA

Vácuo: validade secundária de 48 horas - após abertura da embalagem (frescos) e após abertura e descongelação (congelados).

Embalagem e Apresentação do Produto (O produto pode ser embalado com marca e/ou especificação de cliente)

	Embalagem* ¹		Peso p/caixa	
	Primária	Secundária	Variável	Fixo
Produto Fresco				
Fresco vácuo	Saco retráctil para vácuo	Caixa de cartão	(+/-) 0,6 Kg	
Fresco vácuo	Saco retráctil para vácuo	Caixa de cartão	(+/-) 5,0 Kg	
Produto Congelado				
Congelado vácuo	Saco retráctil para vácuo	Caixa de cartão* ³	(+/-) 0,6 Kg	

*¹O material de embalagem plástico e cartão são recicláveis, exceto as grades plásticas que são de retoma, reutilizáveis.

*³ O produto é acondicionado em caixa de transporte (10 unidades por caixa)

TRANSPORTE

O transporte do produto deve ser feito sob condições de refrigeração, para o produto fresco (0-7°C) de congelação para o produto congelado (-18°C).

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Produto	Dimensões embalagem (cm)			Paletização			Código EAN
	Comprimento	Largura	Altura	Cx/Fiada	Fiada/Paleta	Cx/paleta	
T-Bone Bovino [FRESCO VAC CL]	24	28	5	NA	NA	NA	29 96235 PPPPP C
T-Bone Bovino [FRESCO VAC CL]	26	25	13,5	12	10	120	29 96235 PPPPP C
T-Bone Bovino [CONG VAC CL]	24	28	5	6	9	54	29 96235 PPPPP C

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Asseguramos o cumprimento da legislação vigente aplicada à atividade, sendo que disponibilizamos listagem atualizada no documento DS 06.00 - Listagem da Legislação Vigente Aplicável.