

1. Apresentação do Produto**2. Características do Produto**

Descrição: Codorniz com peso entre 125g a 140g, isenta de vísceras, penas, patas, cabeça e hematomas.

Tipo de Conservação: Produto fresco. Conservar entre 0°C e 4°C.

Classe: A

Origem: Portugal

Data de Validade: 7 dias

3. Características organoléticas

Cor: característica do produto (cor rosado avermelhado)

Cheiro: característico do produto

Textura: Uniforme e característica do produto

Aspeto: característico do produto (sem hematomas/fraturas)

4. Características Químicas

Pesquisa	Valores Limite
Resíduos de antibióticos e outros contaminantes	Ausente
Teor de cádmio	$\leq 0,05$ mg/kg
Teor de chumbo	$\leq 0,1$ mg/kg
PCB's	≤ 40 ng/g de gordura
Dioxinas	$\leq 1,75$ pg/g de gordura

5. Características Nutricionais

Não aplicável

6. Características Físicas

Produto isento de corpos estranhos

7. Características Microbiológicas

	<u>Pesquisa</u>	<u>Contagem</u>
<i>Estafilococos Coag. Positiva</i>		$\leq 1 \times 10^2$ UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g	
<i>E. coli</i>		$\leq 1 \times 10^3$ UFC/g
<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g	
<i>Campylobacter</i>	Ausente em 25g	$\leq 1 \times 10^3$ UFC/g
Microrganismos 30°C		$\leq 1 \times 10^7$ UFC/g
Enterobactérias		$\leq 1 \times 10^4$ UFC/g
Coliformes		$\leq 1 \times 10^3$ UFC/g

8. Rotulagem

Ingredientes: NA

Presença de Alergêneos: NA

OGM: Não contém

Irradiação: Não contém

Marca de Salubridade: PT R520 CE

Rótulo: Etiqueta Interaves Vermelha

Informação no rótulo / etiqueta:

Informações ao consumidor de acordo com a legislação em vigor.

Elaborado:
Controlo de Qualidade

Aprovado:
Direção de Qualidade

Código: FT-041

Data:
09/09/2024

Revisão:
0

Página
1/2

9. Características da Embalagem

Dimensão da caixa: 35cm x 22,5cm x 9,7cm

Peso líquido da caixa: 0,054kg

Unidades por caixa: 1 unidades

Unidades por caixa: 16 unidades

Caixas: Caixa de esferovite grande

10. Acondicionamento e Paletização

Descrição: As codornizes são acondicionadas em caixa de esferovite de 16 unidades por caixa, devidamente etiquetadas com as menções obrigatórias da rotulagem, sendo posteriormente arrumadas em paletes higienizadas e devidamente identificadas nas câmaras de refrigeração.

As caixas são acondicionadas em paletes de 4x4 devidamente filmadas e identificadas.

Nº de caixas por palete: 100 cx

Palete (Peso): Palete certificada. Peso variável e impresso na palete.

11. Condições de Distribuição

A distribuição do produto é feita através de viaturas devidamente refrigeradas, com sistema de registo contínuo de temperaturas verificado pelo ISQ, conservando a temperatura do produto entre 0°C e 4°C.

12. Utilização Prevista

O produto não deve ser consumido cru, devendo ser sujeito a tratamento térmico (cozinhar bem antes de consumir - acima dos 82°C).

Produto destinado a ser confeccionado antes do seu consumo.

13. Público Alvo

Público em geral incluindo grupos de risco como crianças, idosos e gestantes desde que sejam respeitadas as condições de conservação e utilização.

14. Códigos

EAN: 5602005010395

GTIN 14:

Observações

O sistema de rastreabilidade é assegurado pelo lote mencionado no selo/ etiqueta que acompanha o produto e/ou menção do número de lote registado na guia de transporte/ fatura.

Elaborado: Controlo de Qualidade	Código: FT-041	Data: 09/09/2024	Revisão: 0	Página 2/2
Aprovado: Direção de Qualidade				