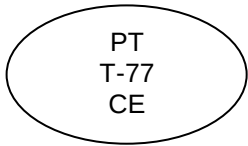


ÍNDICE:

1.	IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA.....	2
2.	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	2
3.	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ACABADO	2
3.1	Descrição da Rotulagem.....	3
3.2	Características Organoléticas	4
3.3	Características Físico-Químicas	4
3.4	Características Microbiológicas e Toxicológicas.....	4
3.5	Características Nutricionais.....	4
3.6	Ingredientes Alergénios.....	5
4.	EMBALAMENTO/LOGISTICA.....	6

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Domicílio comercial (sede)		Unidade industrial:		Licença sanitária n.º:	
Morada: Zona Industrial Norte Tel.: 278 201 180 Fax: 278 201 182 E-mail: geral@topiteu.pt		Morada: Zona Industrial Norte Tel.: 278 201 180 Fax: 278 201 182 E-mail: geral@topiteu.pt			
Interlocutores:					
Responsável Qualidade	Carla Caldeira	Contactos	278 201 180		
Responsável Produção	Carla Caldeira	Contactos	278 201 180		
Responsável Comercial	Pedro Caldeira	Contactos	278 201 180		
Certificações Sistemas de Qualidade:					
ISO 9001	Sim ☒	Não ☐			

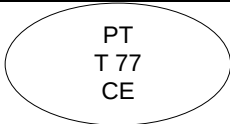
2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Alheira Extra

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ACABADO

A alheira extra é um produto tradicional fumado, cujos principais ingredientes são a carnes de porco, a carne de galinha e o pão regional, demolido com a calda de cozedura das carnes e condimentado com a banha de porco, o sal e as especiarias. O seu interior é constituído por uma pasta heterogénea na qual se apercebem os pedaços de carnes desfiadas, enchida em tripa de vaca salgada e unidas nas suas extremidades por um fio de algodão (vermelho e branco) com o auxílio de clip's, que lhe confere a forma de ferradura. Fumagem natural com lenhas nobres.

3.1 Descrição da Rotulagem

	Menções de Rotulagem (Embalagem Primária)
Denominação de Venda	Alheira Extra
Marca comercial	
Quantidade líquida Peso fixo ☐ Peso variável ☒	Peso variável aproximado de 210g
Lista de ingredientes	Carne de porco (32%), pão de trigo (farinha de TRIGO, água, sal, levedura) (26%), carne de galinha (19%), calda de cozedura das carnes (16%), banha de porco (5%), sal (1%) e especiarias (1%). Tripa comestível.
Informação ao consumidor	Fumagem com lenha de oliveira e carvalho. Proceder a cozedura completa antes de consumir mínimo +72°C. Pode conter fragmentos de ossos.
Data Durabilidade Mínima	☒ Consumir até: DD/MM/AAAA
Lote	A codificação do lote é efectuada da seguinte forma: AAMMDDEE AA: Ano; MM: Mês; DD: Dia; EE: Dia de Embalamento
Condições de conservação	0°C a 5°C
Pais de Origem	Portugal
Informação nutricional	De acordo com ponto 3.5
Marca de identificação ou N° controlo veterinário	
Símbolo ponto verde	
Serviço de Apoio ao Consumidor	A sua opinião interessa-nos. Não hesite em contactar o nosso: Serviço de Apoio ao Consumidor através do email: qualidade@topiteu.pt

3.2 Características Organoléticas

Forma	Enchido com forma de ferradura
Aspecto	Aspecto não homogêneo e irregular
Cor	Castanho-amarelada
Aroma:	Levemente a fumado agradável
Textura	Pasta grumosa, onde se apercebem pequenos pedaços de carne desfiada;
Sabor	Sabor agradável onde se destaca a condimentação do alho e do picante.

3.3 Características Físico-Químicas

Actividade da água (aW);	0.94 a 0.98
Humidade	58 %

3.4 Características Microbiológicas e Toxicológicas

PARÂMETROS	VALOR E TOLERÂNCIA	MÉTODO
Contagem de enterobactérias presuntivas a 37°C	Até 10 ⁴	NF V 08-054:09
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	Até 10 ²	ISO 16649-2:01
Contagem <i>Staphylococcus coag. pos.</i>	Até 10 ³	ISO 6888-2:99
Contagem de esporos de sulfito-red.	Até 10 ³	ISO 15213:03
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausente em 25g	ISO 6579:2002

3.5 Características Nutricionais

Declaração Nutricional - Valores médios	Por	100	g/ml
Energia	962		kJ
	(	229	kcal)
Lípidos	14		g
dos quais saturados	5,06		g
Hidratos de carbono	17		g
dos quais açúcares	1,4		g
Proteínas	10		g
Sódio	0,67		g
Sal	1,7		g

3.6 Ingredientes Alergénios

Ingredientes Alergénios	Presença		Ausência
	Fortuita	Deliberada	
Cereais que contêm glúten, nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, <i>kamut</i> ou as suas estirpes hibridizadas, e produtos à base de cereais		×	
Crustáceos e produtos à base de crustáceos.			×
Ovos e produtos à base de ovos.			×
Peixes e produtos à base de peixe			×
Amendoins e produtos à base de amendoins.			×
Soja e produtos à base de soja, exceptuando:			×
Leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose),			×
Frutos de casca rijá, ou seja, amêndoas (<i>Amygdalus communis</i> L.), avelãs (<i>Corylus avellana</i>), nozes (<i>Juglans regia</i>), castanhas de caju (<i>Anacardium occidentale</i>), nozes pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistácios (<i>Pistacia vera</i>), nozes de macadâmia e nozes do Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e produtos à base destes frutos			×
Aipos e produtos à base de aipos			×
Mostarda e produtos à base de mostarda			×
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo			×
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO ₂ .			×
Tremoço e produtos à base de tremoço			×
Moluscos e produtos à base de moluscos			×

4. EMBALAMENTO/LOGISTICA

RECOMENDAÇÕES DE CONSUMO/UTILIZAÇÃO

Pode conter fragmentos de ossos. /Proceder a Cozedura completa mínimo de 72°C.

Cód. Topitéu	Denominação de Venda	Estado	Tipo de Embalagem	Tipo de Material	Tipo de Embalamento	Unidades/ Embalagem	Tara	Dimensões	Peso Médio	Etiqueta		Código		Prazo de Validade
										Medida	Tara	EAN	GTIN 14	
	Alheira Extra (8 a 8)	Atmosfera Protectora	Embalagem Primária	Filme coextrudido (laminado)	Termosoldagem	8	14 g	195/400	1600 g	60/68	0.5 g	29 30102		60
			Embalagem Secundária	Cartão	Cx peq.	2	200 g	284*179*153	3000 g		0.5g			
					Cx Gr.	4	350 g	369*279*153	6000 g		0.5 g			
			Palete	Tipo de Material	Nº de Caixas/ Fiada	Nº Fiadas/ Palete	Nº Total de Caixas/Palete		Dimensões	Peso Médio Bruto	Peso Médio Líquido			
				Madeira	16	11	176		80*120	552	500			
					8	11	88		80*120	552	500			

Cód. Topitéu	Denominação de Venda	Estado	Tipo de Embalagem	Tipo de Material	Tipo de Embalamento	Unidades/ Embalagem	Tara	Dimensões	Peso Médio	Etiqueta		Código		Prazo de Validade
										Medida	Tara	EAN	GTIN 14	
	Alheira Extra (2 a 2)	Vácuo	Embalagem Primária	Filme coextrudido (laminado)	Termoformagem	2	9 g	160/210	420 g	60/68	0.5 g	29 30101		120
			Embalagem Secundária	Cartão	Cx peq.	11	200 g	284*179*153	4500 g		0.5 g			
					Cx Gr.	22	350 g	369*279*153	9000 g		0.5 g			
			Palete	Tipo de Material	Nº de Caixas/ Fiada	Nº Fiadas/ Palete	Nº Total de Caixas/Palete		Dimensões	Peso Médio Bruto	Peso Médio Líquido			
				Madeira	16	11	176		80*120	840	790			
					8	11	88		80*120	840	790			