



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

Produto

21000010 - FIAMBRE DA PERNA

Descrição: Produto preparado a partir da carne de suíno, à qual foram adicionados ingredientes e aditivos, prensado em moldes e posteriormente submetido a tratamento térmico.

Ingredientes

Carne de suíno (perna de porco), água, proteínas do **leite**, dextrose, sal, antioxidantes (lactato de sódio e ascorbato de sódio), **lactose**, gelificantes (algas *Eucheuma* transformadas, carragenina e goma de alfarroba), cloreto de potássio, emulsionantes (tripolifosfato de sódio e difosfatos), proteína de **soja**, aromas, conservante (nitrito de sódio).

Alergêneos

Contém soja e de leite (incluindo lactose).

OGM's

De acordo com o Regulamento (CE) nº 1829/2003 e alterações, o produto indicado nesta ficha de especificação de produto, não contém nenhum ingrediente geneticamente modificado e portanto não está sujeito a nenhuma rotulagem especial como descrito na referida regulamentação.

Características

Valores Nutricionais (médias por 100g) *	Microbiológicas
Valor Energético: 108 kcal / 453 kJ Proteína: 15 g Hidratos de Carbono: 5,2 g Açúcares: 4,0 g Lípidos: 2,9 g Ácidos gordos saturados: 1,3 g Sal: 2,5 g	Contagem de bactérias lácticas: $\leq 10^4$ UFC/g Contagem de <i>E. coli</i> : ≤ 10 UFC/g Pesquisa de <i>Salmonella</i> : Ausência em 25g Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> : $\leq 10^2$ UFC/g Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> : $\leq 10^2$ UFC/g Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> : $<10^2$ UFC/g Contagem de Sulfito-Redutores: $<10^2$ UFC/g
Físico-químicas	Físicas (limites mínimos detectáveis)
Humidade: Máx.76% Nitritos: ≤ 150 mg/kg Fosfatos: ≤ 9 g/kg	Metais Ferrosos: 1,5mm Metais Não Ferrosos: 2,5mm Metais Inox: 3,5mm

Embalagem

Embalado em película plástica retrátil fechada por clipsagem a vácuo (embalagem primária); Acondicionado em caixas de cartão canelado (embalagem secundária)

Identificação/ Indicações do rótulo:	▪ Lote; ▪ Ponto Verde; ▪ Morada do Produtor; ▪ Peso; ▪ Ingredientes.
▪ Marcação Sanitária (PT D-40 CE); ▪ Designação do produto; ▪ Modo de conservação; ▪ Data de validade;	

Prazo de validade

Tipologia	Validade Total	Validade Após Abertura
Peça	90 dias	5 dias

Utilização Prevista

Consumidor: Público em geral, excepto pessoas com intolerância a soja e leite (incluindo lactose).
Instruções de utilização: Pronto a consumir.



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

Condições de Armazenamento, Distribuição e Conservação

Conservar entre 0°C e 5°C.

Manuseamento e utilização imprópria

Condições de conservação inadequadas – temperaturas superiores a 5°C.

Alteração das características normais do produto – alteração de cor, embalagem opaca, odor anormal ou bolor.

*Nota: As percentagens de referência e informação nutricional disponíveis nesta ficha técnica são elaboradas tendo por base médias de testes, realizados em laboratórios acreditados e em formulações de produtos standard.