



Especificação de Produto

FIAMBRE VALE da GARÇA

EspP - 0226



IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Apresentação	Código Produto	Peso líquido	Código EAN
Formato Barra (BR)	PES263	± 3,300kg	29 53638
Formato Pêra Grande (PG)	PES264	± 5,800kg	29 56739
Formato Pêra Pequeno (PP)	PES265	± 3,800kg	29 56741
Formato Quadrado (QD)	PES266	± 2,800kg	29 56743

DIMENSÕES DO PRODUTO

Formato	Comprimento (cm)	Largura (cm)	Altura (cm)
Barra (BR)	30,5	10	10
Pêra Grande (PG)	26	18	12
Pêra Pequeno (PP)	22	16	12
Quadrado (QD)	18	12,5	12

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Exteriormente, produto de cor rosada, de consistência firme, apresentando na face externa courato com gordura subcutânea, apenas nos formatos pêra, com invólucro sem roturas e aderente à massa. No interior, e após corte transversal, apresenta uma superfície levemente húmida, de cor rosada mais ou menos intensa, textura compacta, com cheiro e sabor *sui generis*.

INGREDIENTES

Pá de suíno, água, amido de batata, sal, proteína de **soja**, dextrose, estabilizadores (E451, E450, E452), gelificantes (E407, E410, E508), aromas (**leite**, **glúten** e **soja**), antioxidante (E316) e conservante (E250).

ANÁLISES DO PRODUTO

MICROBIOLÓGICAS	
Parâmetro	Requisito
Microrganismos a 30°C (ufc/g)	≤ 3×10 ⁵
Staphylococcus coagulase positiva (ufc/g)	< 10 ²
Clostridium perfringens (ufc/g)	< 10 ²
Esporos Clostrídios Sulfito Redutores (ufc/g)	< 10 ²
Escherichia coli (ufc/g)	< 10
Salmonella spp. (ufc/25g)	ausência/ 25 g
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	ausência/ 25 g

FÍSICO-QUÍMICAS	
Parâmetro	Requisito
Fosfatos (mg P ₂ O ₅ /kg)	≤ 8000
Nitritos (mg NaNO ₂ /kg)	< 150
Nitratos (mg NaNO ₃ /kg)	< 100
Humidade (%)	< 80

NUTRICIONAIS		
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		
Valores nutricionais médios por 100 g		Tolerância
Energia	418 kJ/ 99 kcal	---
Lípidos	2,9 g	2,9 ± 1,5 g
dos quais ácidos gordos saturados	1,0 g	1,0 ± 0,8 g
Hidratos de Carbono	5,3 g	5,3 ± 2 g
dos quais açúcares	1,3 g	1,3 ± 2 g
Proteínas	13 g	13 ± 2 g
Sal	2,1 g	2,1 ± 0,4 g



Especificação de Produto

FIAMBRE VALE da GARÇA

EspP - 0226



VALIDADE

Validade do Produto:	90 dias
Validade mínima à data de entrega:	60 dias
Validade após abertura da embalagem:	4 dias

CONSERVAÇÃO

Condições de Armazenamento:	Refrigerado entre 0°C e 5°C
Condições de Transporte:	Refrigerado entre 0°C e 5°C
Condições após abertura da embalagem:	Refrigerado entre 0°C e 5°C (acondicionado em recipiente de vidro ou plástico, bem fechado)

EMBALAGEM

	Fiambre VALE da GARÇA (BR e QD)	Fiambre VALE da GARÇA (PG e PP)
Embalagem Primária:	Tripa plástica	Saco plástico retrátil
Acondicionamento/Embalamento:	Sob vácuo	Sob vácuo
Embalagem Secundária:	Caixa de cartão canelado	Caixa de cartão canelado

INFORMAÇÃO DE ALERGÉNEOS

O produto contém glúten, leite e soja.

☒ Cereais contendo glúten	☒ Leite e derivados (incluindo lactose)	☒ Soja e derivados	☐ Mostarda e derivados
☐ Crustáceos e derivados	☐ Frutos casca rija e derivados	☐ Ovos e derivados	☐ Tremoço e derivados
☐ Moluscos e derivados	☐ Sementes sésamo e derivados	☐ Aipo e derivados	☐ Amendoins e derivados
☐ Peixes e derivados	☐ Dióxido de enxofre e sulfitos > 10 ppm		

UTILIZAÇÃO PREVISTA

Este produto pode ser consumido sem confeção culinária, cortado em fatias finas.

Produto apto para consumo moderado por qualquer consumidor, no entanto, referencia-se como grupos de risco crianças com menos de 3 anos e grávidas.

REQUISITOS ESTATUTÁRIOS E REGULAMENTARES

Produto e, respetiva rotulagem, encontram-se em conformidade com a legislação Portuguesa e Comunitária em vigor.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CAIXA		VALE da GARÇA (BR)	VALE da GARÇA (PG)	VALE da GARÇA (PP)	VALE da GARÇA (QD)
	Un./ Cx.	2	2	2	2
	GTIN 14	9 560 4925 00263 7	9 560 4925 00264 4	9 560 4925 00265 1	9 560 4925 00266 8
PALETE Euro - 1200x800mm	Un./ Palete	192	144	198	342
	Cx./ Nível	12	9	11	19
	Nív./Palete	8	8	9	9
	Cx./ Palete	96	72	99	171
	Altura máx.	1,04 mt	1,26 mt	1,36 mt	1,33 mt