



Manuel Rodrigues & Herdeiros, SA

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS ALIMENTARES

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

NOME: Manuel Rodrigues & Herdeiros, SA

MORADA: Rua Santana, n.º 800
6030 VILA VELHA DE RODÃO
www.presuntosrodrigues.com

TELEFONE: 272 545 137

FAX: 272 545 153

E-MAIL: geral@presuntosrodrigues.com
presuntosrodrigues@hotmail.com

RESPONSÁVEL TÉCNICO: Sr. Francisco Rodrigues
Eng.ª Paula Marques

DENOMINAÇÃO DE VENDA: PRESUNTO FUMADO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Perna de Suíno curada pelo sal, seguidamente exposta à acção de ar frio e seco. Fumagem lenta com lenha de azinho, na fase final do processo de cura.

FORMULAÇÃO QUALITATIVA

- Perna de Suíno;
- Sal Comum;
- Açúcares;
- Antioxidantes (E301 e E331);
- Conservantes (E250 e E252);

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO E DIMENSOES	- Presunto com Osso Inteiro ou Presunto Sem Osso Inteiro
COR	- <u>EXTERIOR</u> - Cor acastanhada - <u>INTERIOR</u> - Tons amarelados/ acastanhados
ASPECTO	- <u>EXTERIOR</u> - Próprio do courato, da gordura e da carne - <u>INTERIOR</u> - Rosado mais ou menos escuro, e branco ou nacarado da gordura, levemente húmido e compacto
AROMA E SABOR	- Aroma e Sabor “ sui generis”



Manuel Rodrigues & Herdeiros, SA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (Valores médios para 100g de produtos)			
Valor Energético 971Kj / 232 Kcal	971Kj / 232 Kcal	Ácidos Gordos Saturados	4 g
Humidade	47,7 g	Hidratos de Carbono	< 1 g
Proteína	32,3 g	Açucars Totais	< 0,5 g
Gordura	11,1 g	Sal	6,5 g
Sódio	8,2 g		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
<u>Microrganismos</u> - Salmonella spp. (25g) - Listeria	<u>Valores e Tolerâncias</u> - Ausência (critério de amostragem n=5) - Ausência (critério de amostragem n=5)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS DO PRODUTO FINAL	
<u>Parâmetro</u> - Nitritos (ppm NaNO₂) - Nitratos (ppm NaNO₃) - Fosfatos (ppm P₂O₅)	<u>Valores e Tolerâncias</u> - < 100; - < 250; - 5000 (Max. a adicionar);

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM				
	Descrição de cada componente e composição	g/m ² ou µ	Dimensões (Largura)	Peso
EMBALAGEM PRIMÁRIA	- Material Plástico PA/PE	100 µm 150 µm		
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	- Cartão	627 (+ / - 10%) g/m ²		+/- 30 Kg +/- 750 Kg



Manuel Rodrigues & Herdeiros, SA

OUTRAS INFORMAÇÕES

PRAZO DE VALIDADE: 180 dias

DATA DE VALIDADE: Referida no rotulo (DD/MM/AA)

QUANTIDADES NOMINAIS: Peso Liquido (em Kg)

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO: Conservar em local fresco e seco.

MODO DE PREPARAÇÃO: Preparação da Perna → Salga → Lavagem → Pós-salga → Cura/Secagem
Fumagem → desossa → Embalagem → Expedição.

Produto submetido a salga e cura e Fumado a Lenha de Azinho. Acondicionado em condições de vácuo.

RECOMENDAÇÃO: Abrir 10 minutos antes de consumir

ALERGÉNEOS: Não Contém Alergéneos.

Assinatura Responsável: *Paula Marques*

Data: 2016