

Produto:
Barriga Fumada
Descrição (modo de preparação e fabrico):

Barriga Fumada, com tempero da salmoura tradicional de Ponte de Lima. É muito apaladada devido ao entremeado das carnes, com um sabor delicioso e diferente de outros fumados, uma vez que a "moura" lhe dá o gosto característico da região.

As peças são selecionadas de forma a usar peças de alta qualidade, aparadas, colocadas em salmoura com vinha-d'alhos tradicional, sendo que este vinho é da região de Ponte de Lima, o que faz toda a diferença na altura de degustar. Depois da demolha e escorrimento o produto é seco em fumeiro tradicional com lenha de azinho. Por fim a barriga é embalada em vácuo de forma a manter todas as suas propriedades.

Ingredientes:

Barriga de suíno, salmoura tradicional (sal, vinho verde [contém **sulfitos**], alho e especiarias) antioxidantes (E301, E331) e conservantes (E252, E250).

Rotulagem:

Designação da empresa (nome e morada)

Designação do produto

Lista de ingredientes

Condições de conservação

Informação nutricional

Lote

Data de validade

Peso líquido

Código do produto

Granel ou embalado em Vácuo

Símbolo ponto verde

Marca de salubridade

Símbolo do uso alimentar

Condições de conservação:

Conservar em ambiente fresco e seco.

Condições de transporte:

Distribuído em transporte refrigerado ou ambiente fresco e seco.

Embalagem:

Produto embalado em sacos plásticos polietileno. Acondicionado em vácuo ou a granel.

Peso líquido:

Cada unidade de produto Inteiro pesa cerca de 1 – 1.200 Kg.

Cada unidade de produto aos meios cerca de 0.500 – 0.600 Kg.

Cada unidade de produto aos nacos pesa cerca de 0.220 Kg.

Prazo de validade:

90 dias.

Informação Nutricional (por 100g):

Parâmetro	Valor
Energia	1460 Kj / 330 Kcal
Lípidos	25.0 g
Dos quais, saturados	8.0 g
Hidratos de carbono	2.3g
Dos quais, açúcares	0.2 g
Proteínas	27.0 g
Sal	4.5 g

Características organoléticas:

Aspeto:	Superfície irregular, devido às fendas onde se retirou as costelas, com cor castanha
Textura:	Rija, com corte marmoreado e rosado
Paladar:	Sabor intenso, devido á carne ser entremeada e ao tempero da salmoura tradicional.

Características microbiológicas:

Parâmetro	Valor	Unidade	Referência
<i>Escherichia coli</i>	<1x10 ²	UFC/g	Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods
<i>Salmonella spp</i>	Ausência	25g	Regulamento 2073/2005 e respetivas alterações
<i>Staphylococcus coagulase +</i>	<1x10 ²	UFC/g	Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods e suas alterações
Clostrídeos perfringens	≤ 1x10 ¹	UFC/g	Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência	25g (1)	Regulamento 2073/2005 e suas alterações
	<1x10 ²	UFC/g (2)	
(1) Antes de deixar de estar sob o controlo imediato da Minhofumeiro			
(2) No mercado durante o seu período de vida útil			

Características físico-químicas:

Parâmetro	Valor	Unidade	referência
Fosfatos, expressos em P2O5	5	g/kg adicionados	Decreto-Lei N.º 33/2008 e suas alterações
Nitritos, expressos em Nitrito de Sódio	175	mg/kg residual	Decreto-Lei N.º 33/2008 e suas alterações
Nitratos, expressos em Nitrato de Sódio	250	mg/kg residual	Decreto-Lei N.º 33/2008 e suas alterações

Alergêneos:	Sim	Não	Vestígios
Glúten		☒	
Crustáceos		☒	
Ovos		☒	
Peixes		☒	
Amendoins		☒	
Soja		☒	
Leite		☒	
Frutas de casca rija		☒	
Aipos		☒	
Mostarda		☒	
Sementes de sésamo		☒	
Sulfitos	☒		
Tremoços		☒	
Moluscos		☒	

OGM's:

Isento de OGM's

Utilização prevista:

Cozida em água (20min.), crua (em fatias finas), ou grelhada (em fatias mais espessas). EXCELENTE PARA COZIDO À Portuguesa, ótimo para o arroz de feijão malandro. Este produto pode ser utilizado em qualquer prato de sua eleição.