

Produto:
Salpicão Serra D'Arga
Descrição (modo de preparação e fabrico):

Este enchido típico de Ponte de Lima é ideal para aqueles de que gostam paladares apurados e com um pequeno toque de picante.

As carnes são selecionadas, cortadas, temperadas e maturadas, numa Vinha-d'alhos feita com muita sabedoria e tradição, de aroma inigualável à moda de Ponte de Lima.

Segue-se o enchimento em tripa natural, em forma cilíndrica.

O enchido é atado manualmente respeitando a tradição. Depois do seu escorrimto o produto é seco em fumeiro tradicional com lenha de azinho.

No final, o salpicão é embalado em atmosfera protetora ou vácuo e rotulado.

Ingredientes:

Carne e carnes entremeadas de suíno (91.5%), água, alho, vinho verde, sal, especiarias, emulsionantes (E451, E450), 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

Embalado em atmosfera protetora/ 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 em ambiente fresco e seco.

Embalagem:

Embalado em atmosfera protetora ou vácuo.

Peso líquido:

Cada unidade de produto pesa cerca de 200 gramas.

Prazo de validade:

120 dias

Informação Nutricional (por 100g):

Parâmetro	Valor
Energia	1372 Kj / 330Kcal
Lípidos	24.0 g
Dos quais, saturados	9.0 g
Hidratos de carbono	1.0 g
Dos quais açúcares	<0.5 g
Proteínas	27.0 g
Sal	2.5 g

Características organolépticas:

Aspeto: Roliço, quase liso, com cor vermelho acobreado . Atada a mão com muita arte.

Textura: Rijinho

Paladar: Sabor inconfundível da vinha d 'alhos bem condimentado, com um pequeno toque de picante.

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
<i>Clostrídeos perfringens</i>	≤ 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 respetivas 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 respetivas alterações
Nitritos, expressos em Nitrito de Sódio	150	mg/kg adicionados	Decreto-Lei N.º 33/2008 e respetivas alterações
Nitratos, expressos em Nitrato de Sódio	150	mg/kg adicionados	Decreto-Lei N.º 33/2008 e respetivas alterações

Alergênicos:

	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:

Cru em rodelas muito finas. Experimente Cozido em rodelas mais grossas e também em qualquer prato da sua eleição. Assim como cortado às rodelas e colocado numa chapa quente (2/3 minutos).

