



IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Apresentação	Código Produto	Peso líquido	Código EAN
Inteiro	PES272	± 2,100 kg	29 26600
Metades	PES273	± 1,050 kg	29 26599

DIMENSÕES DO PRODUTO

	Diâmetro (mm)	Comprimento (cm)
Inteiro	95	32
Metades	95	16

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Exteriormente, produto de formato cilíndroide com superfície ondulada, de cor laranja-avermelhada, consistência firme, com invólucro sem roturas e aderente à carne. No interior, e após corte transversal, um aspeto marmoreado com distribuição regular dos pedaços de carne delineados pela coloração laranja-avermelhada típica do pimentão. Cheiro e sabor *sui generis*.

INGREDIENTES

Carne da pá de suíno, água, sal, regulador de acidez (E325), especiarias, gelificantes (E407, E410, E508), proteína de soja, estabilizadores (E451, E452, E450), dextrose, aromas (leite), antioxidante (E316) e conservante (E250).

ANÁLISES DO PRODUTO

MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Requisito
Microrganismos a 30°C (ufc/g)	$\leq 3 \times 10^5$
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

FISICO-QUÍMICAS

Parâmetro	Requisito
Fosfatos (mg P_2O_5 /kg)	≤ 8000
Nitritos (mg $NaNO_2$ /kg)	< 150
Nitratos (mg $NaNO_3$ /kg)	< 100
Humidade (%)	< 75

NUTRICIONAIS

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Valores nutricionais médios por 100 g		Tolerância
Energia	487kJ/ 116kcal	---
Lípidos	3,5 g	$3,5 \pm 1,5$ g
dos quais ácidos gordos saturados	1,1 g	$1,1 \pm 0,8$ g
Hidratos de Carbono	1,0 g	$1,0 \pm 2$ g
dos quais açúcares	$< 0,5$ g	$0,49 \pm 2$ g
Proteínas	20 g	20 ± 4 g
Sal	2,2 g	$2,2 \pm 0,4$ g

**VALIDADE**

Validade do Produto:	120 dias
Validade mínima à data de entrega:	80 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

	PAIO YORK Inteiro	PAIO YORK ½
Embalagem Primária:	Filme plástico termoformado	Saco plástico retráctil
Acondicionamento/Embalamento:	Sob vácuo	Sob vácuo
Embalagem Secundária:	Caixa de cartão canelado	Caixa de cartão canelado

INFORMAÇÃO DE ALERGÉNEOS

O produto contém 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	☐ Tremço 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

		PAIO YORK Inteiro	PAIO YORK ½
	CAIXA		
PALETE Euro - 1200x800mm	Unidades/ Caixa	2	4
	GTIN 14	9 560 4925 00272 9	9 560 4925 00273 6
	Unidades/ Palete	216	432
	Caixas/ Nível	12	12
	Níveis/Palete	9	9
	Caixas/ Palete	108	108
	Altura máxima	1,10 mt	1,10 mt