

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO



IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

IRMÃOS MONTEIRO, S.A.

Rua nº 5, Zona Industrial da Mota
Apartado 517 - Gafanha da Encarnação
3830 - 000 ILHAVO

Nif: 501248757
Capital Social: 1.000.000 Euros

Licença Sanitária nº 5/2014
Registo Veterinário Oficial: PT B320 CE

Telefone Geral: 234-329960
Telefone Encomendas: 234-329962/3
Telemóvel Geral: 96-9013960
Telemóvel Encomendas: 96-3829692
Fax Geral: 234-329961
Fax Encomendas: 234-329964
E-mail: geral@irmaosmonteiro.pt
qualidade@irmaosmonteiro.pt

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Código: 231715048

Descrição de Venda: **Almondegas Bovino Cong 10 Cx (12x30g)**

Unidade de Venda: Cx

Iva: 23%

Código de Barras IM: 5602128051480 (Autorizado pela Codipor)

Código de Barras do Fornecedor: Não Aplicável

GTIN IM: 15602128051487

GTIN do Fornecedor: Não Aplicável

Código de Encomenda: 5148

Estado 1: Congelado

Código: 2

Estado 2: Não aplicável

Embalagem 1: Caixa

Embalagem 2: Caixa

- Descrição detalhada do produto

Preparação ultracongelada à base de carne picada de bovino, sal e especiarias
Produto com formato de esfera com aproximadamente 30 g

- Composição

Carne bovino (74%), água, proteína texturizada soja hidratada, composto (ovo em pó, sal, fécula, proteína de soja, especiarias, açúcares, regulador de acidez E331, antioxidante E301), fibra vegetal, pão ralado (farinha de trigo, água, levedura e sal), cebola tostada (cebolas frescas, óleo de colza e palma, farinha de trigo e sal) e corante (açúcares e corante E120)

- Alergénios

Este produto contém soja, ovos e glúten. Pode conter vestígios de leite, mostarda, aipo e sulfitos

- Grupos sensíveis

Alérgicos a algum dos ingredientes do produto

- Estatuto Legal

As matérias-primas utilizadas na sua produção não provêm de organismos geneticamente modificados nem foram irradiadas

REQUERIMENTOS ANALÍTICOS

- Requerimentos microbiológicos e químicos

Parâmetros	Método	Plano Amostragem ⁽¹⁾		Limites ⁽²⁾		Critérios de Aceitação Satisfatórios
		n	c	m	M	
Pesquisa Salmonella 10g:	Rapid Salmonella BRD07/11-12/05	5	0	Ausência	Ausência	c=0
Pesquisa Salmonella 25g:						
Contagem Microrganismos a 30º:	ISO 4833:2003	1 Amostra	1 Amostra	≤5x10 ⁶ ufc/g	>9x10 ⁶ ufc/g	≤5x10 ⁶ ufc/g
Contagem de E.coli:	ISO 16649-1/2:2001	5	2	5x10 ² ufc/g	5x10 ³ ufc/g	m>c<M e os restantes resultados <m
Determinação de nitratos:						
Determinação de nitritos:						
Relação tecido conjuntivo - Proteína de carne:						
Determinação de teor de matéria gorda:						
Determinação da aW:						
Pesticidas (até 115 substâncias activas):	MELS	1 Amostra	1 Amostra	Legislação em vigor	Legislação em vigor	Legislação em vigor
Pesquisa de resíduos inibidores de crescimento:						
Pesquisa de beta-agonistas:						
Determinação do teor de cádmio:	MELS	1 Amostra	1 Amostra	Legislação em vigor	Legislação em vigor	Máximo 0,050mg/Kg peso fresco
Determinação do teor de chumbo:	MELS	1 Amostra	1 Amostra	Legislação em vigor	Legislação em vigor	Máximo 0,10mg/Kg peso fresco
Dioxinas e PCB:	Legislação em vigor	1 Amostra	1 Amostra	Legislação em vigor	Legislação em vigor	Legislação em vigor
Determinação de benzo(a) pireno:						
Pesquisa de Campylobacter						
Contagem de Listeria monocytogenes:	Compass Listeria Agar(BKR23/5-12/07)	1 Amostra	1 Amostra	<1x10 ² ufc/g	<1x10 ² ufc/g	<1x10 ² ufc/g
Pesquisa de E.coli 0157:						
Ácidos gordos livres (m/m % de ácido oleico):						
Índice de Peróxido:						
Humidade:						
Impurezas:						
Contagem de Staphylococcus coagulase +:	ISO 6888-2:1999/Amdl:2003	1 Amostra	1 Amostra	≤5x10 ¹ ufc/g	>1x10 ² ufc/g	≤5x10 ¹ ufc/g
Contagem de Bactérias Coliformes:	NP 3788:1990	1 Amostra	1 Amostra	≤5x10 ⁴ ufc/g	>9x10 ⁴ ufc/g	≤5x10 ⁴ ufc/g

(1) n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores superiores a m ou compreendidos entre m e M
(2) m = limite inferior; M = limite superior

- Requerimentos organolépticos

Cor: **Avermelhada**
Aspecto: **Esférico**
Odor e Sabor: **Característico**

- Requerimentos físicos

Peso unitário médio: **30g**

CONSERVAÇÃO / CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Temperatura conservação : **-18°C**
Temperatura de conservação após descongelação: **Entre 0°C e 2°C**
Cuidados no armazenamento: **Não Aplicável**

CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Respeitar as temperaturas de conservação. Não recongelar

Proporcionar boas condições higieno-sanitárias

O produto deve ser confeccionado de forma a que atinja uma temperatura interior superior a 75° C

Necessidade de cozedura completa antes de consumir

PRAZO DE VALIDADE

Após data de produção: 12 Meses

Após abertura da embalagem: 8 meses

Após descongelação: 1 Dia

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL AO PRODUTO

Regulamento (CE) nº 882/2004 de 29 de Abril
Regulamento (CE) nº 178/2002 de 28 de Janeiro
Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29 de Abril
Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de Abril
Regulamento (CE) nº 2074/2005 de 5 de Dezembro
Regulamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de Dezembro
Regulamento (CE) nº 2076/2005 de 5 de Dezembro
Decreto Lei nº 120/2011 de 28 de Dezembro
Regulamento (CE) nº 1243/2007 de 24 de Outubro
Regulamento (CE) nº 1020/2008 de 17 de Outubro
Regulamento (CE) nº 1022/2008 de 17 de Outubro
Regulamento (CE) nº 165/2010 de 26 de Fevereiro
Regulamento (CE) nº 750/2010 de 7 de Julho
Regulamento (CE) nº 1924/2006 de 20 de Dezembro
Regulamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de Novembro
Regulamento (CE) nº 1441/2007 de 5 de Dezembro
Regulamento (CE) nº 1019/2008 de 17 de Outubro
Regulamento (CE) nº 1333/2008 de 16 de Dezembro
Directiva 2010/69/EU de 22 de Outubro de 2010
Directiva 2008/128 de 22 de Dezembro de 2008
Decreto Lei nº 64/2011 de 9 de Maio
Regulamento (CE) nº 1258/2011 de 2 de Dezembro
Regulamento (CE) nº 1129/2011 de 11 de Novembro
Regulamento (CE) nº 1131/2011 de 11 de Novembro

Regulamento (CE) nº 1021/2008 de 17 de Outubro
Regulamento (CE) nº 105/2010 de 5 de Fevereiro
Regulamento (CE) nº 365/2010 de 28 de Abril
Decreto Lei nº 148/99 de 4 de Maio
Decreto Lei nº 175/2007 de 8 de Maio
Decreto Lei nº 113/2006 de 12 de Junho
Decreto Lei nº 39/2009 de 10 de Fevereiro
Decreto Lei nº 102/2005 de 23 de Junho
Decreto Lei nº 158/97 de 24 de Julho
Decreto Lei nº 197/2007 de 15 de Maio
Decreto Lei nº 223/2008 de 18 de Novembro
Directiva 2007/19/CE da Comissão de 2 de Abril de 2007
Decreto Lei nº 251/91 de 16 de Julho
Decreto Lei nº 199/2008 de 8 de Outubro
Decreto Lei nº 94/2010 de 29 de Julho
Decreto Lei nº 99/2008 de 12 de Junho
Decreto Lei nº 365/98 de 21 de Novembro
Regulamento (CE) nº 2065/2003 de 10 de Novembro
Directiva 2011/3/EU de 17 de Janeiro
Regulamento (CE) nº 150/2011 de 18 de Fevereiro
Regulamento (CE) nº 1086/2011 de 27 de Outubro
Regulamento (CE) nº 1259/2011 de 2 de Dezembro
Regulamento (CE) nº 1130/2011 de 11 de Novembro
Regulamento (CE) nº 16/2012 de 11 de Janeiro

Regulamento (CE) nº 1129/2011

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À ROTULAGEM DO PRODUTO

Decreto Lei nº 560/1999 de 18 de Dezembro
Decreto Lei nº 365/2007 de 2 de Novembro
Decreto Lei nº 183/2002 de 20 de Agosto
Decreto Lei nº 50/2003 de 25 de Março
Decreto Lei nº 229/2003 de 27 de Setembro
Decreto Lei nº 167/2004 de 7 de Julho

Decreto Lei nº 148/2005 de 29 de Agosto
Decreto Lei nº 126/2005 de 5 de Agosto
Decreto Lei nº 156/2008 de 7 de Agosto
Decreto Lei nº 37/2006 de 20 de Fevereiro
Directiva 2006/142/CE de 22 de Dezembro

EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

- Requisitos dos materiais usados

Os materiais usados cumprem os requisitos definidos no Regulamento 1183/2012 de 30 Novembro, no Regulamento 1282/2011 de 28 de Novembro, no Regulamento n.º10/2011 de 14 de Janeiro, no Decreto-Lei n.º 62/2008 de 31 de Março, no Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de Outubro de 2004, na Directiva 2007/19/CE da Comissão de 2 de Abril de 2007, no Decreto-Lei 175/2007 de 8 de Maio, na Directiva 2008/39/CE de 6 de Março de 2008, na Directiva 2005/79/CE de 18 de Novembro, na Directiva 2008/39/CE de 6 de Março, no Decreto-Lei n.º 52/2005 de 25 de Fevereiro, no Decreto-Lei n.º 194/2007 de 14 de Maio, no Decreto-Lei n.º 62/2008 de 31 de Março, no Decreto-Lei n.º 29/2009 de 2 de Fevereiro e no Regulamento n.º 975/2009 de 19 de Outubro

- Peso das unidades de venda

Caixa: 0,360 Kg
Covete: Não aplicável
Saco: Não aplicável
Bloco: Não Aplicável
Balde: Não Aplicável

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Nº de unidades por caixa: 10 caixinhas
Nº de caixas por palete: 120
Nº Níveis por palete: 8
Nº Caixas por nível: 15
Dimensões da caixa: Altura - 20cm; Largura - 21,5cm; Comprimento - 26cm
Altura da palete: 1,75 m
Largura da palete: 0,80 m
Comprimento da palete: 1,20 m
Peso da caixa: 3,6 Kg
Peso da palete: 432 Kg

PRAZO MÉDIO DE ENTREGA

Após confirmação da encomenda: 48 Horas

ATENÇÃO: Este documento passa a não ser controlado após impressão.