



IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Apresentação	Código Produto	Peso líquido	Código EAN
Normal	PEC211	± 2,000 kg	29 26624
Mini	LSS325	350 g	560 4925 00325 9

DIMENSÕES DO PRODUTO

	Diâmetro (mm)	Comprimento (cm)
Normal	97	29,5
Mini	54	17

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Exteriormente, produto de formato cilíndrico, consistência firme, com invólucro de cor branca, sem roturas e aderente à massa. No interior, e após corte transversal, apresenta uma superfície levemente húmida, de cor rosada mais ou menos intensa, aspeto marmoreado e textura compacta, com cheiro e sabor *sui generis*.

INGREDIENTES

Carne de suíno, água, amido de batata, sal, dextrose, proteína de soja, estabilizadores (E451, E450, E452), aromas (leite), gelificantes (E407, E410, E508), antioxidante (E316), conservante (E250) e corante (E120).

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 ₂ O ₅ /kg)	≤ 8000
Nitritos (mg NaNO ₂ /kg)	< 150
Nitratos (mg NaNO ₃ /kg)	< 100
Humidade (%)	< 80

NUTRICIONAIS

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Valores nutricionais médios por 100 g		Tolerância
Energia	947 kJ/ 228 kcal	---
Lípidos	17 g	17 ± 3 g
dos quais ácidos gordos saturados	6,1 g	6,1 ± 2,2 g
Hidratos de Carbono	7,7 g	7,7 ± 1,5 g
dos quais açúcares	1,4 g	1,4 ± 2 g
Proteínas	11 g	11 ± 2 g
Sal	1,9 g	1,9 ± 0,3 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

Embalagem Primária:	Tripa plástica de cor branca
Embalamento:	Sob vácuo
Embalagem Secundária:	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

CAIXA	FILETE AFIAMBRADO		FILETE AFIAMBRADO Mini	
	Unidades/ Caixa		Unidades/ Caixa	
PALETE Euro - 1200x800mm	GTIN 14	9 560 4925 00211 8	GTIN 14	1 560 4925 00325 6
	Unidades/ Paleta	240	Unidades/ Paleta	1710
	Caixas/ Nível	12	Caixas/ Nível	19
	Níveis/Paleta	10	Níveis/Paleta	9
	Caixas/ Paleta	120	Caixas/ Paleta	171
	Altura máxima	1,26 mt	Altura máxima	1,33 mt