

Produto: Fiambre Bom Preço

Descrição:

Produto preparado a partir da carne de suíno, à qual foram adicionados ingredientes e aditivos, prensado em moldes e posteriormente submetido a tratamento térmico.

Ingredientes:

Pá de Suíno, Água, Amido, Sal, Dextrose, Proteína de **Soja**, Emulsionantes (E450 e E451), Gelificante (E407), Antioxidantes (E270, E316, E330 e E331), Intensificador de Sabor (E621) Aromas (**Glúten** e **Soja**) e Conservante (E250).

Indicações no rótulo:

- Marcação Sanitária (PT D-384 CE) (PT D-457 CE) ¹;
- Designação do produto;
- Modo de conservação;
- Data de validade;
- Lote;
- Ponto Verde;
- Morada do Produtor;
- Peso;
- Ingredientes.

Modo de Conservação:

Conservar entre 0 °C e 5 °C. Vácuo

Condições de Distribuição:

Temperatura entre 0 °C e 5 °C.

Instruções de Utilização:

Não Aplicável.

Prazo de Validade:

4 Meses.

Utilização Prevista:

Cliente: Retalhista (mercado tradicional e grandes superfícies).

Consumidor: Público em geral, exceto grupos sensíveis.

Utilização: Consumo tal e qual ou após tratamento térmico.

Características:

Físico-químicas:	*adicionados	
Nitritos (NaNO ₂)	150*	mg/Kg
Ácido Glutâmico	10	g/kg
Fosfatos (P ₂ O ₅)	5000*	mg/Kg
Microbiológicas:		
Microorganismos a 30°C	1x10 ⁴	ufc/g
Contagem de coliformes totais	1x10 ²	ufc/g
Contagem <i>E. coli</i>	10	ufc/g
Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i>	Neg 25	g
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Neg 25	g

Embalagem Primária:

Tipo embalagem	Formato	Peso (Aprox.)	Unidades
Vácuo	Barra	3.000 kg	1
	Quadrado	2.800 kg	1
	Pera Grande	6.000 kg	1
	Pera Grande s/couro	6.000 kg	1
	Pera Pequena	4.000 kg	1
	Pera Pequena s/couro	4.000 kg	1

Embalagem Secundária:

Formato	Unidades por Caixa	Peso Caixa
Barra	2	6 kg
Quadrado	3	8.4 kg
Pera Grande	2	12 kg
Pera Grande s/couro	2	12 kg
Pera Pequena	2	8 kg
Pera Pequena s/couro	2	8 kg

Alergénios	Sim	Não
Glúten	X	
Crustáceos		X
Ovos		X
Peixes		X
Amendoins		X
Soja	X	
Leite		X
Frutos casca rija		X
Aipo		X
Mostarda		X
Sésamo		X
Sulfitos		X
Tremoços		X
Moluscos		X

Valores Nutricionais Médios por 100g:

Energia	456kJ/108kcal
Lípidos	3g
dos quais saturados	1,2g
Hidratos de carbono	11g
dos quais açúcares	1,8g
Proteína	10g
Sal	2,5g