



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

Produto

21000000 - BACON EXTRA

Descrição: Produto de salsicharia composto por carne da entremeada de suíno que sofreu um tratamento por salmoura e fumagem.

Ingredientes

Carne de suíno (entremeada de porco), água, sal, açúcares redutores, emulsionantes (tripolifosfato de sódio, mono e diglicéridos de ácidos gordos), antioxidantes (citrato monossódico e eritorbato de sódio), aroma, aroma de fumo (contém **glúten, leite e soja**), conservante (nitrito de sódio), intensificador de sabor (glutamato monossódico) e reguladores de acidez (diacetato de sódio e ácido málico).

Alergêneos

Contém glúten, leite e soja.

OGM's

De acordo com o Regulamento (CE) nº 1829/2003 e alterações, o produto indicado nesta ficha de especificação de produto, não contém nenhum ingrediente geneticamente modificado e portanto não está sujeito a nenhuma rotulagem especial como descrito na referida regulamentação.

Características

Valores Nutricionais (médias por 100g) *	Microbiológicas
Valor Energético: 324 Kcal / 1341 kJ Proteína: 18 g Hidratos de carbono: 2,0 g Açúcares: 1,0 g Lípidos: 27 g Ácidos gordos saturados: 11 g Sal: 2,6 g	Contagem de <i>E. Coli</i> : ≤ 10 UFC/g Pesquisa de <i>Salmonella Spp</i> : Neg. 25g Contagem <i>S. aureus</i> (Coag. Pos.): $\leq 10^2$ UFC/g Contagem Esp. Sulfito-Redutores: $< 10^2$ UFC/g Contagem <i>Listeria monocytogenes</i> : $\leq 10^2$ UFC/g Contagem de <i>C. perfringens</i> : $< 10^2$ UFC/g
Físico-químicas	Físicas (limites mínimos detectáveis)
Humidade: Máx.65% Nitritos: ≤ 150 mg/kg Fosfatos: ≤ 9 g/kg	Metais Ferrosos: 1,5mm Metais Não Ferrosos: 2,5mm Metais Inox: 3,5mm

Embalagem

Embalado, a vácuo, em saco retrátil (embalagem primária). Acondicionado em caixa de cartão canalado (embalagem secundária).

Identificação/ Indicações do rótulo: ▪ Marcação Sanitária (PT D-40 CE); ▪ Designação do produto; ▪ Modo de conservação; ▪ Data de validade;	▪ Lote; ▪ Ponto Verde; ▪ Morada do Produtor; ▪ Peso; ▪ Ingredientes.
---	--

Prazo de validade

Validade Total	Validade Após Abertura
90 dias	5 dias

Utilização Prevista

Consumidor: Público em geral, exceto pessoas com alergias à soja, glúten e leite.

Instruções de utilização: Consumo tal e qual ou após tratamento térmico.



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

Condições de Armazenamento, Distribuição e Conservação

Conservar entre 0°C e 5°C.

Manuseamento e utilização imprópria

Condições de conservação inadequadas – Temperaturas superiores a 5°C.

Alteração das características normais do produto – alteração de cor, embalagem opada, odor anormal ou bolor.

*Nota: As percentagens de referência e informação nutricional disponíveis nesta ficha técnica são elaboradas tendo por base médias de testes, realizados em laboratórios acreditados e em formulações de produtos standard.

HCP.FT03.06

Elaborado:

Enia Silva

Aprovação:

[Assinatura]

Data: 29-07-2014