

REVISÃO: L

Produto: Bacon

Descrição:

Barriga de Porco desossada, adicionada de salmoura e fumada.

Ingredientes:

Entremeada de Suíno, Sal, Dextrose, Antioxidantes (E300, E301 e E331), Emulsionantes (E450 e E451), Hemoglobina, Intensificador de Sabor (E621), Aromas e Conservantes (E250 e E252).

Indicações no rótulo:

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

Modo de Conservação:

Conservar entre 2°C e 10°C. Vácuo

Condições de Distribuição:

Temperatura entre 2°C e 10°C. Vácuo

Instruções de Utilização:

Não Aplicável.

Prazo de Validade:

4 Meses.

Utilização Prevista:

Cliente: Retalhista (mercado tradicional e grandes superfícies).
Consumidor: Público em geral, incluindo grupos sensíveis.
Utilização: Consumo tal e qual ou após tratamento térmico.

Características:

Físico-químicas:		* adicionados
Nitritos (NaNO ₂)	175*	mg/Kg
Nitratos (KNO ₃)	250*	mg/Kg
Fosfatos (P ₂ O ₅)	5000*	mg/Kg
Ácido Glutâmico	10	g/Kg
Microbiológicas:		
Microrganismos a 30 °C	1x10 ⁶	ufc/g
Contagem de coliformes totais	1x10 ³	ufc/g
Contagem <i>E. coli</i>	1x10 ²	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	Bacon inteiro	4.000Kg	1
	Bacon 1/2	2.000Kg	1
	Bacon 1/4	0.550Kg	1
	Bacon Extra Inteiro	3.000Kg	1

Embalagem Primária:

Tipo embalagem	Formato	Peso (Aprox.)	Unidades
Vácuo	Bacon Extra 1/2	1.500Kg	1
	Bacon Extra 1/4	0.550Kg	1
	Bacon Superior Inteiro	3.000Kg	1
	Bacon Superior 1/2	1.500Kg	1
	Bacon Superior 1/4	0.550Kg	1
	Bacon Superior Fatias	0.250Kg	1

Embalagem Secundária:

Formato	Unidades por Caixa	Peso Caixa (Aprox.)
Bacon inteiro	3	12Kg
Bacon 1/2	4	8Kg
Bacon 1/4	12	6.6Kg
Bacon Extra Inteiro	3	9Kg
Bacon Extra 1/2	4/5	6 Kg/7.5Kg
Bacon Extra 1/4	13	7.15Kg
Bacon Superior Inteiro	3	9Kg
Bacon Superior 1/2	5	7.5Kg
Bacon Superior 1/4	13	7.15Kg
Bacon Superior Fatias	18	4.5Kg

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
Tremçoos		X
Moluscos		X

Valores Nutricionais Médios por 100g:

Energia	821kJ/196 kcal
Lípidos dos quais saturados	11 4
Hidratos de carbono dos quais açúcares	0 <0,5
Proteína	23
Sal	3,9