

 Nobre Alimentação, Lda Avenida dos Combatentes, 165 2040-344 Rio Maior (Portugal)	Ficha Técnica de Produto	FT 361
	SALSICHÃO CUMBRE REAL VAC CF	Data: 29-11-2016
		Edição: 5
		DQI&D

PRODUTO:

Marca Comercial:	Campofrio	
Código:	361	
* Denominação de Venda:	Salsichão	
Embalagem:	Embalagem flexível em vácuo (tripa sintética)	
* Peso Líquido:	1,700 kg	
* Peso Líquido Escorrido:	NA kg	
N.º de unidades/embalagem:	1	
N.º de embalagens/caixa:	2	

		* Condições de conservação:	Conservar em ambiente fresco e seco.
		* Validade:	180 dias
Codificação		* Data de durabilidade mínima:	dd-mm-aa
		* Lote:	A/JJJ/DD/MM/L/T

* Ingredientes:	Carne e toucinho de suíno, maltodextrina, sal, lactose , proteínas do leite , proteína de soja , especiarias, estabilizadores (E-451i, E-412), dextrose, aroma, fermentos, conservantes (E-250, E-252) corante (E-120).
-----------------	--

		por: 100 g	por porção:	DR**	
Declaração Nutricional: (valores médios)	Energia	1572 kJ	- kJ	-	%
		379 kcal	- kcal	-	%
	Lípidos dos quais:	31 g	- g	-	%
	Saturados	11,8 g	- g	-	%
	Monoinsaturados	- g	- g	-	%
	Polinsaturados	- g	- g	-	%
	Hidratos de Carbono	5 g	- g	-	%
	dos quais: Açúcares	3 g	- g	-	%
	Fibra	- g	- g	-	%
	Proteínas	20 g	- g	-	%
	Sal	4 g	- g	-	%
Número de porções/embalagem:	NA				

** DR - Dose de Referência

* Outras menções:	NA
-------------------	----

Utilização prevista de produto:	NA
---------------------------------	----

* Denominação Social:	Campofrio Food Group, SA
* Morada:	Avda. de Europa, 24 Alcobendas (Madrid) España
* Marca de Registo Sanitário:	
* Outros símbolos:	
* Código de barras (EAN-13):	8410320003612

 Nobre Alimentação, Lda Avenida dos Combatentes, 165 2040-344 Rio Maior (Portugal)	Ficha Técnica de Produto	FT 361
	SALSICHÃO CUMBRE REAL VAC CF	Data: 29-11-2016
		Edição: 5
		DQI&D

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Relação H/P	≤	-
HPD (%)	≤	-
Relação G/P	≤	-
Cloretos (%)	mín.	- máx. -
Concentração Salina (%)	≥	-
Nitritos adicionados (ppm)		máx. 5
Nitratos adicionados (ppm)		máx. 150
Fosfatos adicionados (ppm)		máx. -
pH	mín. 4,6	máx. 5,2
Humidade (%)	mín. 44,0	máx. 49,0
Gordura (%)	mín. 26,0	máx. 36,0
Proteína (%)	mín. 17,0	máx. 23,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Enterobactérias	< 10 ² ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ² ufc/g
Clostrídeos Sulfito Redutores	< 10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² ufc/g
Pesquisa <i>Salmonella</i>	ausente em 25 g
Pesquisa <i>Listéria</i>	Máximo <10 ² final vida útil

PROCESSO PRODUTIVO:

RECEPÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS
RECEPÇÃO DE MATÉRIAS AUXILIARES
PICAGEM
MISTURA
ENCHIMENTO
CURA
EMBALAGEM
ARMAZENAMENTO

PONTOS DO CONTROLO DA QUALIDADE:

Monitorização de acordo com o plano HACCP

POPULAÇÃO ALVO

Toda a população acima de 2 anos de idade, cuja dieta alimentar não tenha restrições para este alimento.