

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Denominação da classe	Plumas Suíno	Foto
Designação do produto	Congelados: Plumas Porco (VAC).	
Marca / Produtor	Indubeira Indústria Alimentar SA	
Marca de Salubridade	PT B 429 CE	
Peso	Fresco	
	Congelado	
Natureza	Animal - Suíno	
Origem	União Europeia (UE)	

CARATERÍSTICAS DO PRODUTO

Descrição	Peça de carne de suíno localizada junto ao bico do lombo de porco.	
Ingredientes	Não contém ingredientes.	
Conservação	Fresco	Não aplicável
	Congelado	≤ -18°C
Modo de utilização / Público-alvo	Alimento para consumo após tratamento térmico. A ser consumido pelo público em geral, incluindo grupos vulneráveis como crianças, idosos, enfermos e imunodeficientes	
Alergénios / OGM / Tratamento	Não contém alérgenos. Não contém OGM. Não sujeito a tratamento por radiação.	

CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Regulamento (UE) nº 2073/2005 Regulamento (UE) nº 1441/2007	Parâmetros Microbiológicos	Limites
	Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25 g	Negativo
	Contagem de <i>Escherichia Coli</i>	≤ 1x10 ² ufc/g
	Contagem de Enterobactérias	≤ 1x10 ³ ufc/g
	Contagem de <i>Listeria Monocytogenes</i>	≤ 1x10 ² ufc/g
	Contagem de <i>Staphylococcus Aureus</i>	≤ 1x10 ² ufc/g
	Contagem de <i>Staphylococcus Coagulase</i> +	≤ 5x10 ³ ufc/g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Regulamento (UE) Nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011	Declaração Nutricional (Por 100 g)		DR (%)*
	Valor Energético (kJ/Kcal)	488,00 / 115,00	6,0%
	Lípidos (g)	2,20	3,1%
	Ácidos Gordos Saturados (g)	0,79	4,0%
	Hidratos de Carbono (g)	<1,00	0,4%
	Açúcares (g)	<0,50	0,6%
	Proteína (g)	23,90	47,8%
	Sal (g)	0,08	3,2%

*Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 Kcal)

ROTULAGEM

Conforme legislação em vigor: Logótipo da empresa, denominação do produto, consumir de preferência antes de, lote, data de congelação, preço (quando aplicável), peso líquido, origem, ingredientes (quando aplicável), identificação de alérgenos (quando aplicável), informação nutricional, condições de conservação, condições de utilização, identificação do produtor (endereço e contactos), número de controlo veterinário, código EAN, símbolo Sociedade Ponto Verde.

Elaborado: Direção QSA

Aprovado: Administração

Data de aprovação: janeiro 2022

Data de revisão: maio 2023

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, EMBALAGEM E TEMPO DE VIDA ÚTIL

	Condições de Conservação							
	Produto Fresco (0-7°C)				Produto Congelado ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)			
	Embalagem	Avulso	Vácuo	Cuvete	Avulso	Vácuo	Cuvete	Saco
Validade		NA	NA	NA	NA	730 dias	NA	NA

Vácuo: validade secundária de 48 horas - após abertura da embalagem (frescos) e após abertura e descongelação (congelados).

Embalagem e Apresentação do Produto (O produto pode ser embalado com marca e/ou especificação de cliente)

Produto Fresco / Congelado	Embalagem ^{*1}			Peso p/caixa	
	Primária		Secundária	Variável	Fixo
	Congelado vácuo	Filme (cuvete vácuo)	Caixa Cartão	X	

^{*1} O material de embalagem plástico e cartão são recicláveis, exceto as grades plásticas que são de retoma - reutilizáveis.

TRANSPORTE

O transporte do produto deve ser feito sob condições de congelamento ($\leq -18^{\circ}\text{C}$), para produto congelado.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Produto	Dimensões embalagem (cm)			Paletização			Código EAN
	Comprimento	Largura	Altura	Cx/Fiada	Fiada/Paleta	Cx/paleta	
Plumas Porco [CONG VAC IB]	38,1	25,1	11,2	9	11	99	29 10492 PPPPP C

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Asseguramos o cumprimento da legislação vigente aplicada à atividade, sendo que disponibilizamos listagem atualizada no documento DS06.00 - Listagem da Legislação Vigente Aplicável.