

 Nobre Alimentação, Lda Avenida dos Combatentes, 165 2040-344 Rio Maior (Portugal)	Ficha Técnica de Produto	FT 23315
	MORTADELA PERU C/AZEITONA VAC 3X2KG CF	Data: 29-02-2016
		Edição: 3
		DQI&D

PRODUTO:

* Denominação de Venda:		Mortadela de peru c/ azeitonas recheadas c/ pimento (13 %)					
Embalagem:		Embalagem flexível em vácuo					
* Peso Líquido:		2,000	kg				
* Peso Líquido Escorrido:		NA	kg				
N.º de unidades/embalagem:		1					
N.º de embalagens/caixa:		3					
* Condições de conservação:		Conservar entre 0 °C e 5 °C					
* Validade:		180 dias					
Codificação	* Data de durabilidade mínima:		dd-mm-aa				
	* Lote:		xxxxxxx				
* Ingredientes:		Carne e carne separada mecanicamente de peru (40 %), água, azeitonas recheadas com pimento (água, sal, azeitonas, pimento, E 330, E 270), óleo vegetal (girassol), amido, proteína de soja , sal, dextrose, estabilizadores (E 450, E 452, E 407, E 415), aromas, especiarias, antioxidante (E 316), corante (E 120), conservante (E 250). Pode conter vestígios de: leite.					
Declaração Nutricional: (valores médios)		por: 100 g		por porção:		DR**	
		Energia	809 kJ	-		kJ	
			195 kcal	-		kcal	
		Lípidos dos quais:	15 g	-		g	
		Saturados	5,0 g	-		g	
		Monoinsaturados	- g	-		g	
		Polinsaturados	- g	-		g	
		Hidratos de Carbono	7,0 g	-		g	
		dos quais: Açúcares	1,5 g	-		g	
		Fibra	<0,5 g	-		g	
Proteínas	9,0 g	-		g			
Sal	2,2 g	-		g			
Número de porções/embalagem:		40 (aproximadamente)				** DR - Dose de Referência	
* Outras menções:		NA					
Utilização prevista de produto:		NA					
* Denominação Social:		Nobre Alimentação, Lda.					
* Morada:		Av. dos Combatentes, S/N, 2040-334 Rio Maior - Portugal					
* Marca de Registo Sanitário:		PT RTR 79 CE   					
* Outros símbolos:							
* Código de barras (EAN-13):		5601590043214					

 Nobre Alimentação, Lda Avenida dos Combatentes, 165 2040-344 Rio Maior (Portugal)	Ficha Técnica de Produto	FT 23315
	MORTADELA PERU C/AZEITONA VAC 3X2KG CF	Data: 29-02-2016
		Edição: 3
		DQI&D

<u>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</u>			
Relação H/P	≤	-	
HPD (%)	≤	-	
Relação G/P	≤	-	
Cloretos (%)	mín.	-	máx. -
Concentração Salina (%)	≥	-	
Nitritos adicionados (ppm)			máx. 150
Nitratos adicionados (ppm)			máx. -
Fosfatos adicionados (ppm)			máx. 5000
pH	mín.	-	máx. -
Humidade (%)	mín.	66,0	máx. 70,0
Gordura (%)	≤	14,5	
Proteína (%)	≥	8,0	
<u>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</u>			
Contagem Mesófilos aeróbios	<10 ³	ufc / g	
Contagem Lactobacilos	<10 ⁵	ufc / g	
Contagem Clostrídeos Sulfito-Redutores	<10 ²	ufc / g	
Contagem Enterobactérias	<10 ²	ufc / g	
Pesquisa <i>Salmonella</i>			ausente em 25 g
Pesquisa <i>Listeria</i>			ausente em 25 g
<u>PROCESSO PRODUTIVO:</u>			
Recepção de Matérias-Primas			
Recepção de Matérias-Primas Auxiliares			
Preparação da pasta fina			
Preparação da pasta grossa			
Mistura pasta fina / pasta grossa			
Enchimento			
Tratamento térmico			
Rotulagem			
Encartonamento			
Paletização			
Armazenamento			
<u>PONTOS DO CONTROLO DA QUALIDADE:</u>			
Monitorização de acordo com o plano HACCP			
<u>POPULAÇÃO ALVO</u>			
Toda a população acima de 2 anos de idade, cuja dieta alimentar não tenha restrições para este alimento.			