

Produto:
Alheira de Galo
Descrição (modo de preparação e fabrico):

A seleção da carne de galo obedece a critérios rigorosos. Sendo o galo uma carne tradicional, coloca-lo numa alheira teve um resultado que alia a qualidade à tradição e faz sem dúvida a diferença no momento de degustar.

Não é uma alheira gorda, pelo contrário. A carne do galo é uma carne magra, o que faz com que esta alheira se destaque também por ser composta na sua maioria por carne, não se sentindo qualquer pedaço de gordura.

O galo é inspecionado e aparado, temperado, cozido e desfiado. Misturam-se as carnes com o pão, caldo de cozedura rico (vários condimentos e azeite virgem). Enchem-se em tripa de porco natural e são atadas manualmente.

Curadas em ambiente refrigerado e humidade controlada levando um leve toque de fumeiro com lenha de azinho.

Por fim a alheira de galo é embalada em atmosfera protetora ou vácuo.

Ingredientes:

Carne de galo (40 %), pão de **trigo** (Farinha de **trigo**, fermento e sal), carne de suíno, caldo da cozedura das carnes, condimentos e sal. Enchido em tripa natural.

Rotulagem:

Designação da empresa (nome e morada)

Designação do produto

Lista de ingredientes

Condições de conservação

Informação nutricional

Lote

Data de validade

Peso líquido

Código do produto

Embalado em atmosfera protetora/ Vácuo

Símbolo ponto verde

Marca de salubridade

Símbolo do uso alimentar

Consumir após confeção culinária

Pode conter vestígios de ossos

Condições de conservação:

Conservar entre 0 e 5°C

Condições de transporte:

Distribuído em transporte refrigerado

Embalagem:

Embalado em atmosfera protetora ou vácuo.

Peso líquido:

Cada unidade de produto pesa cerca de 180 gramas.

Prazo de validade:

60 dias.

Informação Nutricional (por 100g):

Parâmetro	Valor
Energia	943 Kj / 226Kcal
Lípidos	13.0 g
Dos quais, saturados	3.8 g
Hidratos de carbono	13.0 g
Dos quais, açúcares	<0.5 g
Proteínas	15.0 g
Sal	1.1g

Características organolépticas:

Aspeto:	Forma de ferradura, tom acobreado, o aspeto interior é constituído por uma pasta acastanhada, com rasgos mais escuros, resultado da grande quantidade de galo
Textura:	Terna
Paladar:	Apurado, com residual ligeiramente picante

Características microbiológicas:

Parâmetro	Valor	Unidade	Referência
<i>Escherichia coli</i>	<1x10 ²	UFC/g	Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods
<i>Salmonella spp</i>	Ausência	25g	Regulamento 2073/2005 e respetivas alterações
<i>Staphylococcus coagulase +</i>	<1x10 ²	UFC/g	Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods
Clostrídeos perfringens	<1x10 ¹	UFC/g	Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência <1x10 ²	25g (1) UFC/g (2)	Regulamento 2073/2005 e respetivas alterações

(1) Antes de deixar de estar sob o controlo imediato da Minhofumeiro

(2) No mercado durante o seu período de vida útil

Características físico-químicas:

Parâmetro	Valor	Unidade	Referência
-----------	-------	---------	------------

Alergêneos:	Sim	Não	Vestígios
Glúten	☒		
Crustáceos		☒	
Ovos		☒	
Peixes		☒	
Amendoins		☒	
Soja		☒	
Leite		☒	
Frutas de casca rija		☒	
Aipos		☒	
Mostarda		☒	
Sementes de sésamo		☒	
Sulfitos		☒	
Tremoços		☒	
Moluscos		☒	

OGM's:

Isento de OGM's

Utilização prevista:

Deve ser sempre confeccionada antes do consumo.

Grelhada, assada ou frita. Inteira ou às rodelas grossas.