

Pontas de Costela de Suíno

Definição e Corte

Aba dianteira da Barriga, contendo as primeiras quatro a cinco Costelas.

Ingredientes -----

Características

Aspecto – Próprio
Formato de acordo com as peças anatómicas da Carne.

Condições de Conservação

Ambiente Refrigerado: $0^{\circ}\text{C} \leq T \leq 5^{\circ}\text{C}$
Ambiente Congelado: $T \leq -20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Condições de Distribuição

Transporte realizado em viatura com caixa isotérmica apropriada
Ambiente Refrigerado: $0^{\circ}\text{C} \leq T \leq 5^{\circ}\text{C}$
Ambiente Congelado: $T \leq -18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$

Data de Validade

Ambiente Refrigerado:
5 Dias a partir da Data de Desmancha ^{v1}
7 Dias a partir da Data de Embalagem ^{v2}

Ambiente Congelado:
365 Dias a partir da Data de Embalagem

Em condições normais de armazenamento e correcto manuseamento.

Lote AA DDD 9

AA – Ano
DDD – Dia Juliano
9 – Em caso de agrupamento de diversos lotes originais

Controlo Analítico

Químico

Chumbo (AA / ICP)..... 0.10 mg / Kg
Cádmio (AA / ICP)..... 0.050 mg / Kg
Dioxinas e PCB (HRGC/HRMS)..... 1.25 pg/g de Gordura

Microbiológico

Pesquisa de Salmonella (ISO 6579:2002) ... Ausência em 25g
Pesquisa de Listeria Monocytogenes (ISO 11290-1) Ausência em 25g
Contagem de Microrganismos a 30° C (ISO 4833:2003)..... $\leq 1 \cdot 10^7$ /g
Contagem de Escherichia Coli (ISO 16649-2:2001)..... $< 1 \cdot 10^2$ /g
Contagem de Staphylococcus Coagulase Positiva (ISO 6888-1:1999)..... $< 1 \cdot 10^2$ /g

Controlo laboratorial: De acordo com o Mapa de Análises (Mod.072/S).

Utilização Prevista

- Produto a ser consumido após processamento térmico.
- Produto Congelado - Não voltar a congelar, após processo de descongelação.
- A descongelação deve ser efectuada num ambiente refrigerado $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

Grupo de Utilizadores

Retalhistas
Armazenistas
Grandes Superfícies
Canal Horeca

Instruções do Rótulo

- Identificação da Empresa e Contacto;
- Identificação do Produto e Lote;
- Data de Desmancha / Data de Embalagem;
- Data de Validade;
- Peso Líquido (Produto Embalado);
- Condições de Conservação;
- Marca de Salubridade.

Acondicionamento em Fresco

Peso Médio / Unidade (kg)	Unidade / Caixa	Peso / Caixa (kg)	Pendurado / Granel	Caixa		
				Bolsa Plástica	Higienizado	Vácuo
0,600	20	12,000	✓ ¹	✓ ²	-	-

Os pesos apresentados são aproximados e podem sofrer alterações

Acondicionamento em Congelado

Polyblock	Caixa		
	Bolsa Plástica	Higienizado	Vácuo
-	✓	✓	-

Informação Regulamentar

O Fabrico deste produto cumpre com os requisitos exigidos pelas directivas e regulamentos Comunitários (CE) e Legislação Nacional em Vigor.

Imagem do Produto

