



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

Produto

21000264 - PEITO DE PERÚ

Descrição: Produto de salsicharia composto por carne de peru que sofreu um tratamento por salmoura e por tratamento térmico.

Ingredientes

Carne de aves (45%) (peito de peru), água, amido, sal, proteínas do **leite**, dextrose, antioxidantes (lactato de sódio, citrato trissódico e ascorbato de sódio), proteína de **soja**, aromas, emulsionante (tripolifosfato de sódio), gelificante (algas *Eucheuma* transformadas), fibra vegetal, conservante (nitrito de sódio), especiarias, intensificador de sabor (glutamato monossódico), aroma de fumo (contém **soja** e **leite** (incluindo **lactose**)) e corante natural.

Alergénios

Contém soja e leite (incluindo lactose).

OGM's

De acordo com o Regulamento (CE) nº 1829/2003 e alterações, o produto indicado nesta ficha de especificação de produto, não contém nenhum ingrediente geneticamente modificado e portanto não está sujeito a nenhuma rotulagem especial como descrito na referida regulamentação.

Características

Valores Nutricionais (médias por 100g) *	Microbiológicas
Energia: 100 kcal / 422 kJ Lípidos: 2,4 g Ácidos gordos saturados: 0,7 g Hidratos de carbono: 6,6 g Açúcares: 1,1 g Proteínas: 13 g Sal: 2,1 g	Contagem de bactérias lácticas: $\leq 10^7$ UFC/g Contagem de <i>E. coli</i> : ≤ 10 UFC/g Pesquisa de <i>Salmonella</i> : Ausência em 25g Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> : $\leq 10^2$ UFC/g Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> : $\leq 10^2$ UFC/g Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> : $<10^2$ UFC/g Contagem de Sulfito-Redutores: $<10^2$ UFC/g
Físico-químicas	Físicas (limites mínimos detectáveis)
Humidade: Máx.78% Nitritos: ≤ 150 mg/kg Fosfatos: ≤ 9 g/kg	Metais Ferrosos: 1,5mm Metais Não Ferrosos: 2,5mm Metais Inox: 3,5mm

Embalagem

Embalado em película plástica, retráctil fechada por clipsagem a vácuo (embalagem primária); Acondicionado em caixas de cartão canelado (embalagem secundária) (Peça) ou Embalado em filme plástico com barreira, termomoldado e termosoldado com atmosfera protetora (embalagem primária), Acondicionado em caixa de cartão canelado (embalagem secundária) (Fatiado).

Identificação/ Indicações do rótulo:

- Marcação Sanitária (PT D-40 CE);
- Designação do produto;
- Modo de conservação;
- Data de validade;

- Lote;
- Ponto Verde;
- Morada do Produtor;
- Peso;
- Ingredientes.

Prazo de validade

Tipologia	Validade Total	Validade Após Abertura
Peça	180 dias	5 dias
Fatiado	35 dias	3 dias

SAL.FT172.02	Elaborado: <i>Vânia Silva</i>	Aprovação: <i>Marco Ferreira</i>	Data: 04-08-2016
--------------	-------------------------------	----------------------------------	------------------



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

Utilização Prevista

Consumidor: Público em geral, excepto pessoas com intolerância a soja e leite (incluindo lactose).

Instruções de utilização: Pronto a consumir.

Condições de Armazenamento, Distribuição e Conservação

Conservar entre 0°C e 5°C.

Manuseamento e utilização imprópria

Condições de conservação inadequadas – temperaturas superiores a 5°C.

Alteração das características normais do produto – alteração de cor, embalagem opada, odor anormal ou bolor.

*Nota: As percentagens de referência e informação nutricional disponíveis nesta ficha técnica são elaboradas tendo por base médias de testes, realizados em laboratórios acreditados e em formulações de produtos standard.