

ÍNDICE:

1.	IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	2
2.	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	2
3.	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ACABADO	2
3.1.	Descrição da Rotulagem	3
3.2.	Características Organoléticas	4
3.3.	Características Físico-Químicas	4
3.4.	Características Microbiológicas e Toxicológicas	4
3.5.	Características Nutricionais	4
3.6.	Ingredientes Alergénios	5
4.	EMBALAMENTO/LOGISTICA	6

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Domicílio comercial (sede)		Unidade industrial:		Licença sanitária n.º:	
Morada: Zona Industrial Norte Tel.: 278 201180 Fax: 278 201182 E-mail: geral@topiteu.pt		Morada: Zona Industrial Norte Tel.: 278 201180 Fax: 278 201182 E-mail: geral@topiteu.pt		PT T-77 CE	
Interlocutores:					
Responsável Qualidade	Carla Caldeira	Contactos	278 201 180		
Responsável Produção	Carla Caldeira	Contactos	278 201 180		
Responsável Comercial	Pedro Caldeira	Contactos	278 201 180		
Certificações Sistemas de Qualidade:					
ISO 9001	Sim ☒	Não ☐			

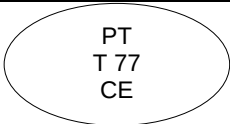
2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Alheira de Caça.

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ACABADO

A alheira de caça é um produto tradicional fumado produzido a partir da mistura de pão regional de trigo, condimentada com a calda da cozedura das mais nobres carnes de javali, porco, galinha, pato e coelho que lhe conferem o paladar único desta alheira. O seu interior é constituído por uma pasta heterogénea na qual se apercebem os pedaços de carnes desfiadas, enchida em tripa de vaca salgada e unidas nas suas extremidades por um fio de algodão (vermelho) com o auxílio de clip's, que lhe confere a forma de ferradura. Fumagem natural com lenhas nobres.

3.1. Descrição da Rotulagem

	Menções de Rotulagem (Embalagem Primária)
Denominação de Venda	Alheira Caça
Marca comercial	
Quantidade líquida Peso fixo ☐ Peso variável ☒	Peso variável aprox. 210g
Lista de ingredientes	Carnes [javali (15%), porco (12%), galinha (10%), pato (7%) e coelho (7%)], pão de trigo (farinha de TRIGO, água, sal, levedura) (27%), calda de cozedura das carnes (15%), banha de porco (5%), sal (1%) e especiarias (1%). Tripa comestível.
Informação ao consumidor	Fumagem com lenha de oliveira e carvalho. Proceder a cozedura completa, antes de consumir, mínimo +72°C. Pode conter fragmentos de ossos.
Data Durabilidade Mínima	☒ Consumir até: DD/MM/AAAA
Lote	A codificação do lote é efectuada da seguinte forma: AAMMDDEE AA: Ano; MM: Mês; DD: Dia; EE: Dia de Embalamento
Condições de conservação	0°C a 5°C
Pais de Origem	Portugal
Informação nutricional	De acordo com ponto 3.5
Marca de identificação ou N° controlo veterinário	
Símbolo ponto verde	
Serviço de Apoio ao Consumidor	A sua opinião interessa-nos. Não hesite em contactar o nosso: Serviço de Apoio ao Consumidor através do email: qualidade@topiteu.pt

3.2. Características Organoléticas

Aspecto	Aspecto não homogéneo e irregular
Cor	Castanho-amarelada
Aroma:	Levemente a fumado agradável
Textura	Pasta grumosa, onde se apercebem pequenos pedaços de carne desfiada;
Sabor	Sabor agradável onde se destaca a condimentação do alho e do picante.

3.3. Características Físico-Químicas

Actividade da água (aW);	0.94 %
Humidade	56 %

3.4. Características Microbiológicas e Toxicológicas

PARÂMETROS	VALOR E TOLERÂNCIA	MÉTODO
Contagem de enterobactériaceas presuntivas a 37°C	Até 10 ⁴	NF V 08-054:09
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	Até 10 ²	ISO 16649-2:01
Contagem <i>Staphylococcus coag. pos.</i>	Até 10 ³	ISO 6888-2:99
Contagem de esporos de sulfito-red.	Até 10 ³	ISO 15213:03
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausente em 25g	ISO 6579:2002

3.5. Características Nutricionais

Declaração Nutricional - Valores médios	Por	100	g/ml
Energia	1012		kJ
	(	243	kcal)
Lípidos	16.8		g
dos quais saturados	6		g
Hidratos de carbono	12.9		g
dos quais açúcares	0,8		g
Proteínas	9.5		g
Sódio	0,4		g
Sal	1,1		g

3.6. Ingredientes Alergénios

Ingredientes Alergénios	Presença		Ausência
	Fortuita	Deliberada	
Cereais que contêm glúten, nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, <i>kamut</i> ou as suas estirpes hibridizadas, e produtos à base de cereais		x	
Crustáceos e produtos à base de crustáceos.			x
Ovos e produtos à base de ovos.			x
Peixes e produtos à base de peixe			x
Amendoins e produtos à base de amendoins.			x
Soja e produtos à base de soja, exceptuando:			x
Leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose),			x
Frutos de casca rija, ou seja, amêndoas (<i>Amygdalus communis</i> L.), avelãs (<i>Corylus avellana</i>), nozes (<i>Juglans regia</i>), castanhas de caju (<i>Anacardium occidentale</i>), nozes pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistácios (<i>Pistacia vera</i>), nozes de macadâmia e nozes do Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e produtos à base destes frutos			x
Aipos e produtos à base de aipos			x
Mostarda e produtos à base de mostarda			x
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo			x
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO ₂ .			x
Tremoço e produtos à base de tremoço			x
Moluscos e produtos à base de moluscos			x

4. EMBALAMENTO/LOGISTICA

RECOMENDAÇÕES DE CONSUMO/UTILIZAÇÃO

Pode conter fragmentos de ossos. /Proceder a Cozedura completa mínimo de 72°C.

Cód. Topitéu	Denominação de Venda	Estado	Tipo de Embalagem	Tipo de Material	Tipo de Embalamento	Unidades/ Embalagem	Tara	Dimensões	Peso Médio	Etiqueta		Código		Prazo de Validade
										Medida	Tara	EAN	GTIN 14	
	Alheira Caça (2 a 2)	Vácuo	Embalagem Primária	Filme coextruído (laminado)	Termosoldagem	2	9 g	160/210	420 g	60/68	0.5 g	29 30142		120
			Embalagem Secundária	Cartão	Cx peq.	11	200 g	284*179*128	4500 g	60/68	0.5 g			
					Cx Gr.	22	350 g	369*279*128	9000 g	60/68	0.5 g			
			Paleta	Tipo de Material	Nº de Caixas/ Fiada	Nº Fiadas/ Paleta	Nº Total de Caixas/ Paleta	Dimensões	Peso Médio Bruto	Peso Médio Líquido				
				Madeira	16	11	176	80*120	840	790				
					8	11	88	80*120	840	790				

Cód. Topitéu	Denominação de Venda	Estado	Tipo de Embalagem	Tipo de Material	Tipo de Embalamento	Unidades/ Embalagem	Tara	Dimensões	Peso Médio	Etiqueta		Código		Prazo de Validade
										Medida	Tara	EAN	GTIN 14	
	Alheira Caça (8 a 8)	Atmosfera Protectora	Embalagem Primária	Filme coextruído (laminado)	Termoformagem	8	14 g	195/400	1600 g	60/68	0.5 g	29 30143		60
			Embalagem Secundária	Cartão	Cx peq.	2	200 g	284*179*128	3000 g	60/68	0.5g			
					Cx Gr.	4	350 g	369*279*128	6000 g	60/68	0.5 g			
			Palete	Tipo de Material	Nº de Caixas/ Fiada	Nº Fiadas/ Palete	Nº Total de Caixas/Palete		Dimensões	Peso Médio Bruto	Peso Médio Líquido			
				Madeira	16	11	176		80*120	552	500			
					8	11	88		80*120	552	500			