

FICHA TÉCNICA

1. **Designação:** Dianteiro de Borrego Ultracongelado
 2. **Espécie:** Ovino até 15 meses idade (*Ovis aries*)
 3. **Definição:** Peça constituída pelos músculos da região cervical, espátula, peitorais e região torácica (corte ao nível do espaço de união da 5ª e 6ª costela)
 4. **Apresentação:** Calibre único (caixas entre 12kg e 22kg)
 5. **Processamento:** Abate, Remoção Pele, Evisceração, Corte Embalagem e Ultracongelação
 6. **Origem:** Não União Europeia (Chile, Nova Zelândia, Argentina)
 7. **Embalagem:**
 - a. **Embalagem primária:** saco plástico de qualidade alimentar, submetido a vácuo.
 - b. **Embalagem secundária:** Embalagens de cartão canelado.
 8. **Período de Conservação:** 36 meses após data de produção
 9. **Condições de Conservação:**
 - a. **Ultracongelado:** A uma temperatura estável de -18°C ou inferior, em todos os seus pontos.
- Nota: No transporte e venda, admitem-se as seguintes tolerâncias máximas quanto à temperatura dos produtos ultracongelados:
No transporte: 3°C;
Nos expositores de venda: 6°C.
10. **Público alvo:** público em geral
 11. **Utilização prevista:** processamento térmico (temperatura >65°C no centro térmico do produto durante pelo menos 2 minutos) necessário antes do consumo
 12. **Critérios microbiológicos aplicáveis**
 - a. Segurança do produto
 - i. *Salmonella*: N = 5, C=0
Resultados: Ausência em 25 g
Método analítico: EN/ISO 6579

13. Perfil nutricional (por 100g de parte edível) -

Água	68.69g
Energia	183Kcal
Proteína	20,09g
Total Lípidos Dos quais saturados	11,38g 4,6g
Hidratos Carbono	0.09g
Fibra	0.0g
Açúcares	0.00g

USDA National Nutrient Database for Standard Reference Release 27

Basic Report 17068, Lamb, New Zealand, imported, fore-shank, separable lean and fat, raw

Report Date: October 07, 2014 11:47 EDT

Nutrient values and weights are for edible portion

