

	FICHA DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PRODUTO		FT.	FT.006
			Revisão:	2
	GALINHA INTEIRA FRESCA		Data:	27.07.2023
			Aprovado:	D.C.Q.

1. - INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Nome Científico:	<i>Gallus gallus domesticus</i>
Caracterização	
Carcaça de galinha aberta ao meio, sangrada e eviscerada, sem pescoço, cabeça, patas e vísceras	



2. - ESPECIFICAÇÕES GENÉRICAS

Ingredientes	
Carne de galinha. Galinhas provenientes de criadores selecionados.	
Origem	
Portugal	

3. - COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Avaliação Nutricional (por 100g de parte edível) - Fonte Tabela Composição de Alimentos Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA), 2020	
Valor energético ≈	130/550 Kcal/Kj

MACROCONSTITUINTES	
Lípidos Totais ≈	3,6 g
dos quais saturados ≈	0,1 g
Hidratos de carbono ≈	0,1 g
dos quais açúcares ≈	0,5 g
Proteína ≈	24,5 g
Fibra ≈	0,5 g
Sal ≈	0,14 g

Características Físico - Químicas	
Aw	0,97
pH	5,8

Parâmetros Químicos	
Parâmetro	Limite admissível
Chumbo :	0,1 mg/Kg
Cádmio :	0,05 mg/Kg
Características Organoléticas	
Aspecto :	Característico
Cor :	Característica
Odor / Cheiro :	Característico
Textura / Consistência :	Característica
Reg. (CE) 915/2023 e alterações	

4. - OUTRAS INFORMAÇÕES

Dimensão do Lote	Produção diária
------------------	-----------------

Acondicionamento / Apresentação	
Granel: caixas de polietileno, contendo 5 unidades	

Condições de Conservação e Transporte	
Manter o produto a temperaturas entre os 0 °C e 4 °C.	

Prazo de Validade (quando aplicável)	
Validade de 5 dias após o dia do abate	

Utilização Prevista	
Este produto necessita de ser sujeito a confeção culinária (fritar;cozer;grelhar; assar) ante de ser consumido.	

População Alvo	
Consumidores em geral, à exceção de indivíduos com intolerância ou suscetíveis de contrair reações alérgicas ao produto. O produto não contém quaisquer OGM's e/ou alergéneos e/ou radiação ionizante	

Observações	
-------------	--

Características Microbiológicas	
Parâmetro	Limite admissível
Aeróbios :	1 x 10 ⁷ UFC/g
<i>Enterobacteriaceae</i> :	5 x 10 ⁴ UFC/g
<i>Staphylococcus</i> :	1 x 10 ³ UFC/g
<i>Campylobacter</i> :	Ausente em 25 g
<i>Salmonella</i> :	Ausente em 25 g
Microbiological criteria- Prof.dr.ir.J.DEBEVERE-2000 Reg (CE) nº 2073/2005 e alterações / Reg (CE) nº 1495/2017 - (quando aplicável)	

Nome e Morada do Comerciante	
Aviário do Pinheiro, S.A. Quinta da Senhora da Luz - Pragança 2550-371 Lamas CDV NIF: 501 284 680 Tlf.: (+351) 262 770 010	

Nº Controlo Veterinário do Comerciante	
PT-R-570	

