

|                                                                                   |                        |                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------|
|  | <h1>FICHA TÉCNICA</h1> | Data: 2015/01/05<br>Revisão: 3<br>Ficha técnica: 25 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produto                                                                                                                                                                                                                    | SALPICÃO                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                             |
| Morada Comercial                                                                                                                                                                                                           | BRACAR – Indústria de Carnes, S.A.<br>Av. S. Tiago de Gavião nº 2176 Gavião<br>Apart. 215 – 4764-901 V. N. Famalicão                                                                                                            |                                                                                                             |
| Características do produto                                                                                                                                                                                                 | Produto de aspecto marmoreado, de textura firme, cor castanho estável. Cheiro e sabor “ <i>sui generis</i> ”.                                                                                                                   |                          |
| Embalagem                                                                                                                                                                                                                  | Produto a granel acondicionado em saco plástico.<br>Embalagem individual a vácuo em saco retrátil.<br>Embalagem em atmosfera protectora em sacos de peso aproximado de 1,8 kg.                                                  |                                                                                                             |
| Condições de Armazenamento                                                                                                                                                                                                 | Ambiente fresco e seco                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                             |
| Tempo de prateleira                                                                                                                                                                                                        | 180 Dias acondicionada a vácuo                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                             |
| Uso pretendido do produto                                                                                                                                                                                                  | Produto normalmente consumido sem processamento posterior.                                                                                                                                                                      |                                                                                                             |
| Composição                                                                                                                                                                                                                 | Pá de suíno, Vinho (SULFITOS), Sal, Dextrose, Massa de pimento (pimento, água, sal), Alho, Especiarias, Emulsionantes (E450, E452), Antioxidantes (E300, E301, E331), hemoglobina, Oleorresina de Pimentão, Conservante (E250). |                                                                                                             |
| <b>Propriedades Microbiológicas</b>                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                             |
| <b>Teste:</b><br>Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)<br>Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)<br>Contagem de Escherichia coli (ufc/g)<br>Pesquisa de Salmonella (/25g)<br>Pesquisa de Listeria monocytogenes (/25g) |                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Valor Máximo:</b><br>$< 1 \times 10^6$<br>$< 1 \times 10^3$<br>$< 5 \times 10^2$<br>Negativa<br>Negativa |
| <b>Propriedades Químicas</b>                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                             |
| <b>Teste:</b><br>Fosfatos (g P2O5/kg)<br>Nitratos (mg NaNO3/kg)<br>Nitritos (mg NaNO2/kg)                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Valor Máximo:</b><br>5<br>250<br>150                                                                     |
| Menções existentes no rótulo                                                                                                                                                                                               | Identificação do produto, Identificação da empresa, Ingredientes, Condições de armazenamento, Data de consumo, Peso líquido, Lote                                                                                               |                                                                                                             |



Sónia Sequeira

Departamento de Qualidade e Segurança Alimentar