

	FICHA TÉCNICA	Data: 2015/01/05 Revisão: 3 Ficha técnica: 22
---	------------------------	---

Produto	PERNIL FUMADO
Morada Comercial	BRACAR – Indústria de Carnes, S.A. Av. S. Tiago de Gavião nº 2176 Gavião Apart. 215 – 4764-901 V. N. Famalicão
Características do produto	Produto com forma próprio, apresenta cor castanha brilhante. Cheiro e sabor característicos 
Embalagem	Produto a granel acondicionado em saco plástico. Embalagem individual a vácuo em saco retráctil. Embalagem em atmosfera protectora em sacos de peso aproximado de 1,0 kg.
Condições de Armazenamento	Ambiente fresco e seco
Tempo de prateleira	60 Dias a granel 90 Dias acondicionada
Uso pretendido do produto	Produto normalmente consumido com processamento posterior.
Composição	Pernil de suíno, Sal, Emulsionantes (E450, E451, E452), Dextrose, Antioxidantes (E316, E331), Conservante (E250).
Propriedades Microbiológicas Teste: Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g) Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g) Contagem de Escherichia coli (ufc/g) Pesquisa de Salmonella (/25g) Pesquisa de Listeria monocytogenes (/25g)	
Valor Máximo: $< 1 \times 10^6$ $< 1 \times 10^3$ $< 5 \times 10^2$ Negativa Negativa	
Propriedades Químicas Teste: Fosfatos (g P2O5/kg) Nitratos (mg NaNO3/kg) Nitritos (mg NaNO2/kg)	
Valor Máximo: 5 250 150	
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