

1. Composição

Massa muscular do esterno do peru, sem pele nem osso, fatiado

2. Condições de conservação

Refrigerado: Temperatura 0°C- 4°C.

Congelado: Temperatura -12°C.

3. Condições particulares de conservação

Embalado em atmosfera protetora no caso da cuvette*

4. Comercialização

Tipo de Embalagem	Refrigerado						Congelado		
	Saco	Cuvette*	Cuvette*	Folha	Vácuo	Cuvette	Folha	Vácuo	Saco
Peso médio	3-5Kg	0,4 - 0,7 Kg	0,7 -1,0 Kg	10Kg	2-3kg	0,4 - 0,7 Kg	10Kg	2-3kg	3-5Kg
Referência do material	---	---	---	SACO AD 100X70X0,025 FOLE 20	---	---	SACO AD 100X70X 0,025 FOLE 20	---	---
Material da embalagem	PEBD	PET/PE	PET/PE	PEAD	PAPE	PET/PE	PEAD	PAPE	PEBD
Material do filme	---	PET/PE	PET/PE	---	---	PET/PE	---	---	---
Material do absorvente	---	PE	PE	---	---	PE	---	---	---
Material folha separação	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Embalagem secundária	Tabuleiro PVC	Tabuleiro PVC	Tabuleiro PVC	Tabuleiro PVC	Tabuleiro PVC	Caixa de Cartão	Caixa de Cartão	Caixa de Cartão	Tabuleiro PVC

* Os pesos apresentados são aproximados.

5. Condições de distribuição

Transporte realizado em viatura com caixa isotérmica, em ambiente refrigerado: 0°C ≤ T ≤ 4°C

No caso dos congelados o transporte é realizado em ambiente de congelação -12 °C com uma tolerância máxima de +3°C.

6. Análises microbiológicas e físico-químicas

Parâmetros microbiológicos	Unidades	Critério
Pesquisa de Salmonella	25 g	Não detetado
Contagem de Campylobacter	ufc/g	≤1E3
Contagem de E.coli	ufc/g	≤5E2
Contagem de M.O. 30°C	ufc/g	≤1E7
Contagem de coliformes	ufc/g	≤1E4

Parâmetros físico-químicos	Unidades	Critério
Melamina	mg/kg	≤2,5
Concentração de PCB 6	ng/g de gordura	40
Somatório de PCDDs e PCDFs	pg/g de gordura	1,75
Somatório de PCB em forma de dioxina HRMS	pg/g de gordura	3
Cadmio	mg/kg	5,00E-02
Chumbo	mg/kg	1,00E-01
Resíduos de antibióticos	---	Negativo

7. Características nutricionais

Não aplicável.

8. Uso pretendido do produto

Não deve ser consumido cru. No caso de produto congelado, não voltar a congelar.

A sua descongelação deve ser iniciada no dia anterior ao seu consumo, em ambiente refrigerado.

Sujeitar o produto a tratamento térmico, garantindo que durante o processamento o produto atinge a temperatura de 82°C durante, pelo menos, 5 minutos. Produto passível de ser consumido pela população em geral, incluindo grupos sensíveis (crianças, grávidas e idosos).

9. Alergénios

Produto livre de ingredientes alergénios.

10. OGM's

Produto livre de ingredientes OGM e de qualquer outro componente derivado de OGM.

11. Informação do rótulo

- Identificação da Empresa e contato
- Designação do produto e identificação do lote
- Ingredientes, alergénios e características nutricionais, se aplicável
- Data de validade
- Tipo de embalagem, se aplicável
- Peso líquido
- Condições de conservação
- Marca de salubridade
- Origem

12. Data de validade

Número de dias calculados a partir da data de produção

	Saco	Cuvette *	Vácuo	Folha
Refrigerado	6 dias	7 dias	9 dias	6 dias
Congelado	549 dias			

13. Informação Regulamentar

O processo cumpre claramente com os requisitos exigidos pelas Diretivas e Regulamentos Comunitários (CE) e Legislação Nacional em Vigor.