

# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO



## IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

**IRMÃOS MONTEIRO, S.A.**

Rua nº 5, Zona Industrial da Mota  
Apartado 517 - Gafanha da Encarnação  
3830 - 000 ILHAVO

Nif: 501248757  
Capital Social: 1.000.000 Euros

Licença Sanitária nº 5/2014  
Registo Veterinário Oficial: PT B320 CE

Telefone Geral: 234-329960  
Telefone Encomendas: 234-329962/3  
Telemóvel Geral: 96-9013960  
Telemóvel Encomendas: 96-3829692  
Fax Geral: 234-329961  
Fax Encomendas: 234-329964  
E-mail: [geral@irmaosmonteiro.pt](mailto:geral@irmaosmonteiro.pt)  
[qualidade@irmaosmonteiro.pt](mailto:qualidade@irmaosmonteiro.pt)

## IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Código: 231715049

Descrição de Venda: **Hamburguer Bovino Cong 10 Cx (4x80g)**

Unidade de Venda: Cx

Iva: 23%

Código de Barras IM: 5602128051442 (Autorizado pela Codipor)

Código de Barras do Fornecedor: Não Aplicável

GTIN IM: 15602128051449

GTIN do Fornecedor: Não Aplicável

Código de Encomenda: 5144

Estado 1: Congelado

Código: 2

Estado 2: Não aplicável

Embalagem 1: Caixa

Embalagem 2: Caixa

### - Descrição detalhada do produto

Preparação ultracongelada à base de carne picada de bovino, sal e especiarias  
Produto com formato oval com 80 g

### - Composição

Carne de bovino (74%), água, proteína texturizada de soja hidratada, composto (ovo em pó, sal, fécula, proteína de soja, especiarias, regulador de acidez E331 e antioxidante E301), fibra vegetal, pão ralado (contém trigo), cebola tostada (contém trigo) e corante (açúcares e corante E120)

### - Alergénios

Este produto contém soja, ovo e glúten. Pode conter vestígios de leite, mostarda, aipo e sulfitos

- Grupos sensíveis

Alérgicos a algum dos ingredientes do produto

- Estatuto Legal

As matérias-primas utilizadas na sua produção não provêm de organismos geneticamente modificados nem foram irradiadas

REQUERIMENTOS ANALÍTICOS

- Requerimentos microbiológicos e químicos

| Parâmetros                                      | Método                               | Plano Amostragem <sup>(1)</sup> |           | Limites <sup>(2)</sup>   |                          | Critérios de Aceitação Satisfatórios |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------------|
|                                                 |                                      | n                               | c         | m                        | M                        |                                      |
| Pesquisa Salmonella 10g:                        | Rapid Salmonella BRD07/11-12/05      | 5                               | 0         | Ausência                 | Ausência                 | c=0                                  |
| Pesquisa Salmonella 25g:                        |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Contagem Microrganismos a 30º:                  | ISO 4833:2003                        | 1 Amostra                       | 1 Amostra | ≤5x10 <sup>6</sup> ufc/g | >9x10 <sup>6</sup> ufc/g | ≤5x10 <sup>6</sup> ufc/g             |
| Contagem de E.coli:                             | ISO 16649-1/2:2001                   | 5                               | 2         | 5x10 <sup>2</sup> ufc/g  | 5x10 <sup>3</sup> ufc/g  | m>c<M e os restantes resultados <m   |
| Determinação de nitratos:                       |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Determinação de nitritos:                       |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Relação tecido conjuntivo - Proteína de carne:  |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Determinação de teor de matéria gorda:          |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Determinação da aW:                             |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Pesticidas (até 115 substâncias activas):       | MELS                                 | 1 Amostra                       | 1 Amostra | Legislação em vigor      | Legislação em vigor      | Legislação em vigor                  |
| Pesquisa de resíduos inibidores de crescimento: |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Pesquisa de beta-agonistas:                     |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Determinação do teor de cádmio:                 | MELS                                 | 1 Amostra                       | 1 Amostra | Legislação em vigor      | Legislação em vigor      | Máximo 0,050mg/Kg peso fresco        |
| Determinação do teor de chumbo:                 | MELS                                 | 1 Amostra                       | 1 Amostra | Legislação em vigor      | Legislação em vigor      | Máximo 0,10mg/Kg peso fresco         |
| Dioxinas e PCB:                                 | Legislação em vigor                  | 1 Amostra                       | 1 Amostra | Legislação em vigor      | Legislação em vigor      | Legislação em vigor                  |
| Determinação de benzo(a) pireno:                |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Pesquisa de Campylobacter                       |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Contagem de Listeria monocytogenes:             | Compass Listeria Agar(BKR23/5-12/07) | 1 Amostra                       | 1 Amostra | <1x10 <sup>2</sup> ufc/g | <1x10 <sup>2</sup> ufc/g | <1x10 <sup>2</sup> ufc/g             |
| Pesquisa de E.coli 0157:                        |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Ácidos gordos livres (m/m % de ácido oleico):   |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Índice de Peróxido:                             |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Humidade:                                       |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Impurezas:                                      |                                      |                                 |           |                          |                          |                                      |
| Contagem de Staphylococcus coagulase +:         | ISO 6888-2:1999/Amdl:2003            | 1 Amostra                       | 1 Amostra | ≤5x10 <sup>1</sup> ufc/g | >1x10 <sup>2</sup> ufc/g | ≤5x10 <sup>1</sup> ufc/g             |
| Contagem de Bactérias Coliformes:               | NP 3788:1990                         | 1 Amostra                       | 1 Amostra | ≤5x10 <sup>4</sup> ufc/g | >9x10 <sup>4</sup> ufc/g | ≤5x10 <sup>4</sup> ufc/g             |

(1) n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores superiores a m ou compreendidos entre m e M

(2) m = limite inferior; M = limite superior

- Requerimentos organolépticos

Cor: **Avermelhada**  
Aspecto: **Oval**  
Odor e Sabor: **Característico**

- Requerimentos físicos

Peso unitário médio: **80g**

CONSERVAÇÃO / CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Temperatura conservação : **-18°C**  
Temperatura de conservação após descongelação: **Entre 0°C e 2°C**  
Cuidados no armazenamento: **Não Aplicável**

## CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Respeitar as temperaturas de conservação. Não recongelar  
Proporcionar boas condições higieno-sanitárias  
O produto deve ser confeccionado de forma a que atinja uma temperatura interior superior a 75° C  
Necessidade de cozedura completa antes de consumir

## PRAZO DE VALIDADE

Após data de produção: 12 Meses  
Após abertura da embalagem: 8 meses  
Após descongelação: 1 Dia

## LEGISLAÇÃO APLICÁVEL AO PRODUTO

|                                                 |                                                        |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Regulamento (CE) nº 882/2004 de 29 de Abril     | Regulamento (CE) nº 1021/2008 de 17 de Outubro         |
| Regulamento (CE) nº 178/2002 de 28 de Janeiro   | Regulamento (CE) nº 105/2010 de 5 de Fevereiro         |
| Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29 de Abril     | Regulamento (CE) nº 365/2010 de 28 de Abril            |
| Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de Abril     | Decreto Lei nº 148/99 de 4 de Maio                     |
| Regulamento (CE) nº 2074/2005 de 5 de Dezembro  | Decreto Lei nº 175/2007 de 8 de Maio                   |
| Regulamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de Dezembro | Decreto Lei nº 113/2006 de 12 de Junho                 |
| Regulamento (CE) nº 2076/2005 de 5 de Dezembro  | Decreto Lei nº 39/2009 de 10 de Fevereiro              |
| Decreto Lei nº 120/2011 de 28 de Dezembro       | Decreto Lei nº 102/2005 de 23 de Junho                 |
| Regulamento (CE) nº 1243/2007 de 24 de Outubro  | Decreto Lei nº 158/97 de 24 de Julho                   |
| Regulamento (CE) nº 1020/2008 de 17 de Outubro  | Decreto Lei nº 197/2007 de 15 de Maio                  |
| Regulamento (CE) nº 1022/2008 de 17 de Outubro  | Decreto Lei nº 223/2008 de 18 de Novembro              |
| Regulamento (CE) nº 165/2010 de 26 de Fevereiro | Directiva 2007/19/CE da Comissão de 2 de Abril de 2007 |
| Regulamento (CE) nº 750/2010 de 7 de Julho      | Decreto Lei nº 251/91 de 16 de Julho                   |
| Regulamento (CE) nº 1924/2006 de 20 de Dezembro | Decreto Lei nº 199/2008 de 8 de Outubro                |
| Regulamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de Novembro | Decreto Lei nº 94/2010 de 29 de Julho                  |
| Regulamento (CE) nº 1441/2007 de 5 de Dezembro  | Decreto Lei nº 99/2008 de 12 de Junho                  |
| Regulamento (CE) nº 1019/2008 de 17 de Outubro  | Decreto Lei nº 365/98 de 21 de Novembro                |
| Regulamento (CE) nº 1333/2008 de 16 de Dezembro | Regulamento (CE) nº 2065/2003 de 10 de Novembro        |
| Directiva 2010/69/EU de 22 de Outubro de 2010   | Regulamento (CE) nº 150/2011 de 18 de Fevereiro        |
| Directiva 2011/3/EU de 17 de Janeiro            | Directiva 2008/128 de 22 de Dezembro de 2008           |
| Decreto Lei nº 64/2011 de 9 de Maio             | Regulamento (CE) nº 1086/2011 de 27 de Outubro         |
| Regulamento (CE) nº 1258/2011 de 2 de Dezembro  | Regulamento (CE) nº 1259/2011 de 2 de Dezembro         |
| Regulamento (CE) nº 1129/2011 de 11 de Novembro | Regulamento (CE) nº 1130/2011 de 11 de Novembro        |
| Regulamento (CE) nº 1131/2011 de 11 de Novembro | Regulamento (CE) nº 16/2012 de 11 de Janeiro           |

Regulamento (CE) nº 1129/2011

## LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À ROTULAGEM DO PRODUTO

|                                           |                                           |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Decreto Lei nº 560/1999 de 18 de Dezembro | Decreto Lei nº 148/2005 de 29 de Agosto   |
| Decreto Lei nº 365/2007 de 2 de Novembro  | Decreto Lei nº 126/2005 de 5 de Agosto    |
| Decreto Lei nº 183/2002 de 20 de Agosto   | Decreto Lei nº 156/2008 de 7 de Agosto    |
| Decreto Lei nº 50/2003 de 25 de Março     | Decreto Lei nº 37/2006 de 20 de Fevereiro |
| Decreto Lei nº 229/2003 de 27 de Setembro | Directiva 2006/142/CE de 22 de Dezembro   |
| Decreto Lei nº 167/2004 de 7 de Julho     |                                           |

## EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

### - Requisitos dos materiais usados

Os materiais usados cumprem os requisitos definidos no Regulamento 1183/2012 de 30 Novembro, no Regulamento 1282/2011 de 28 de Novembro, no Regulamento n.º10/2011 de 14 de Janeiro, no Decreto-Lei n.º 62/2008 de 31 de Março, no Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de Outubro de 2004, na Directiva 2007/19/CE da Comissão de 2 de Abril de 2007, no Decreto-Lei 175/2007 de 8 de Maio, na Directiva 2008/39/CE de 6 de Março de 2008, na Directiva 2005/79/CE de 18 de Novembro, na Directiva 2008/39/CE de 6 de Março, no Decreto-Lei n.º 52/2005 de 25 de Fevereiro, no Decreto-Lei n.º 194/2007 de 14 de Maio, no Decreto-Lei n.º 62/2008 de 31 de Março, no Decreto-Lei n.º 29/2009 de 2 de Fevereiro e no Regulamento n.º 975/2009 de 19 de Outubro

### - Peso das unidades de venda

Caixa: 0,320 Kg  
Covete: Não aplicável  
Saco: Não Aplicável  
Bloco: Não Aplicável  
Balde: Não Aplicável

## INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Nº de unidades por caixa: 10 caixinhas  
Nº de caixas por palete: 120  
Nº Níveis por palete: 8  
Nº Caixas por nível: 15  
Dimensões da caixa: Altura - 20cm; Largura - 21,5cm; Comprimento - 26cm  
Altura da palete: 1,70 m  
Largura da palete: 0,80 m  
Comprimento da palete: 1,20 m  
Peso da caixa: 3,2 Kg  
Peso da palete: 384 Kg

## PRAZO MÉDIO DE ENTREGA

Após confirmação da encomenda: 48 Horas

ATENÇÃO: Este documento passa a não ser controlado após impressão.