

Ficha Técnica do Produto

Salpicão do Cachaço

FT006

Versão 02

PT
N2874
CE

CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

Enchido fumado constituído por carne de suíno, o seu enchimento faz-se com tripa natural de porco ficando com uma forma “torta”, adicionando condimentos e aditivos alimentares

LOCAIS DE VENDA

Comércio a Retalho.

EMBALAGEM

☒ Embalagem em atmosfera protegida – embalagem com uma unidade.

INGREDIENTES

Carne e gordura de porco; vinho (**SULFITOS**); sal; alho natural; dextrose; proteína animal; especiarias; emulsionante (E451); antioxidantes (E300, E301, E331), conservantes (E250, E252).

CRITÉRIOS FÍSICO-QUÍMICOS ⁽¹⁾

Fosfatos	5g/kg
Nitratos	250 mg/kg
Nitritos	150 mg/kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COR: Específica de cura

CHEIRO/SABOR: Característico

TEXTURA: Firme e uniforme

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS ⁽¹⁾

Microrganismos a 30°C	10 ⁷ UFC/g
<i>Enterobacteriaceas</i>	10 ³ UFC/g
<i>E. coli</i>	10 ² UFC/g
Salmonella	Negativo em 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo em 25g

⁽¹⁾ Valor Máximo

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

☒ Local fresco e seco

TRATAMENTOS

Fumo de lenha de carvalho.

PRAZO DE VALIDADE

Verificar no rótulo.

POPULAÇÃO ALVO

População em geral.

ALERGÉNEOS

Contém sulfitos e pode conter outros alergéneos por contaminação cruzada.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs).

LOTE

Ver rótulo.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

O Salpicão do Cachaço deverá ser manuseado de acordo com as boas práticas de higiene e segurança alimentar. Produto pode ser consumido cru ou cozinhado, utilizado na preparação de diversas refeições.



Elaborado por: Juliana Machado

Aprovado por: Vasco Lima

Data: 08/11/2016