

FICHA TÉCNICA

1. **Designação:** Carcaça de Cabrito Ultracongelada
 2. **Espécie:** Ovino (*Ovis aries*)
 3. **Definição:** Carcaça ovino eviscerada (até 7 meses idade)
 4. **Apresentação:** Carcaça com peso entre 4kg e 7 kg
 5. **Processamento:** Abate, Esfolagem, Evisceração, Embalagem e Ultracongelamento
 6. **Origem:** União Europeia (Holanda, França)
 7. **Embalagem:**
 - a. **Embalagem primária:** Plástico protector (qualidade alimentar)
 - b. **Embalagem secundária:** Embalagens de cartão canelado. 3 a 4 unidades por caixa. Peso da caixa 12 a 24 kg.
 8. **Período de Conservação:** 12 meses após data de produção
 9. **Condições de Conservação:**
 - a. **Ultracongelado:** A uma temperatura estável de -18°C ou inferior, em todos os seus pontos.
- Nota: No transporte e venda, admitem-se as seguintes tolerâncias máximas quanto à temperatura dos produtos ultracongelados:
No transporte: 3°C;
Nos expositores de venda: 6°C.
10. **Público alvo:** público em geral
 11. **Utilização prevista:** processamento térmico (temperatura >65°C no centro térmico do produto durante pelo menos 2 minutos) necessário antes do consumo
 12. **Critérios microbiológicos aplicáveis**
 - a. Segurança do produto
 - i. *Salmonella*: N = 5, C=0Resultados: Ausência em 25 g
Método analítico: EN/ISO 6579

13. Perfil nutricional (por 100g de parte edível) -

Água	59.44g
Energia	282Kcal
Proteína	16.56g
Total Lípidos Dos quais saturados	23,41g 10,2g
Hidratos Carbono	0.00g
Fibra	0.0g
Açúcares	0.00g

USDA National Nutrient Database for Standard Reference Release 27

Basic Report 17224, Lamb, ground, raw

Report Date: October 07, 2014 10:37 EDT

Nutrient values and weights are for edible portion