

1. Código do Material

PE351

2. Composição

Tíbia e fémur com massa muscular envolvente.
 Os dois cortes devem ser feitos nas articulações.

3. Condições de conservação

Fresco: $0^{\circ}\text{C} \leq T \leq 4^{\circ}\text{C}$. Congelado: $T \leq -12^{\circ}\text{C}$.



4. Embalagem

	Fresco			Congelado		
Embalagem	Vácuo	Cuvette	Saco	Vácuo	Cuvette	Saco
Código do material	PE551	PE151	PE351	PC551	FC251	FC751
Unidades	1 a 2	3	15	1 a 2	6cv/cx	Kg
Material de embalagem	PEBD	PS	PEBD	PEBD	PS	PEAD
Material do filmes	-	PET	-	-	PET	-
Material do absorvente	-	PEBD	-	-	PEBD	-
Material da folha de separação	-	-	-	-	-	PEAD
Peso médio	1,803 Kg	0,900 Kg	2,430 Kg	10 Kg	10 Kg	10 Kg
Embalagem secundária	Tabuleiros de PVC	Tabuleiros de PVC	Tabuleiros de PVC	Caixa de cartão	Caixa de cartão	Caixa de cartão

*Os pesos apresentados são aproximados.

5. Condições de distribuição

Transporte realizado em viatura com caixa isotérmica apropriada, em ambiente refrigerado $-0^{\circ}\text{C} \leq T \leq 4^{\circ}\text{C}$. No caso dos congelados o transporte é realizado em ambiente de congelação -12°C com uma tolerância máxima de ± 3 .

6. Análise microbiológicas

Parâmetros	Valores máximos/ Valor referência
Contagem de m.o a 30°C	$\leq 1 \times 10^7$ ufc/g
Contagem de E. Coli	$\leq 5 \times 10^3$ ufc/g
Contagem de Bactérias Coliformes	$\leq 1 \times 10^4$ ufc/g
Pesquisa de Listeria	Ausência em 25g
Pesquisa de Campylobacter	Ausência em 25g
Pesquisa de Salmonella	Ausência em 25g

7. Análise químicas

Parâmetros		Valores máximos/ Valor referência
Dioxinas e PCB's	Somatório de PCDDs e PCDFs (dioxinas e furanos)	1,0 pg/g de gordura
	Somatório de PCB em forma de dioxina HRMS	1,25 pg/g de gordura
	Somatório de PCB indicadores HRMS	40 ng/g de gordura
Cádmio		$\leq 5 \times 10^{-2}$ mg/Kg
Chumbo		$\leq 1 \times 10^{-1}$ mg/Kg
Melamina		$\leq 2,5 \times 10$ mg/Kg

8. Características nutricionais

Valores médios por 100g de produto (cozinhado)	
Valor Nutricional (Kcal)	187,7
Valor Energético (Kj)	782
Proteínas (g)	19,3
Hidratos de carbono (g)	0,5
Lípidos (g)	12,3
Fibra Alimentar (g)	<0,5
Sódio (mg)	<0,1

9. 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.

10. Alergénios

Sim ☐ Não ☒

11. Presença de OGM's

Sim ☐ Não ☒

12. Instruções do Rótulo

- Identificação da Empresa e Contacto;
- Identificação do Produto e Lote;
- Data de Validade;
- Peso Líquido;
- Condições de Conservação;
- Marca de Salubridade;
- Origem.

13. Data de validade

Fresco: 5 dias a partir da data de produção. Congelado: 549 dias. Vácuo: 8 dias.

14. Lote

14xxxxxxxx; 881xxxxxxxx; 891xxxxxxxx (xxxxxxxx - lote gerado automaticamente em sistema).

15. Informação regulamentar

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