

1. Composição

Peito peru em filete

2. Condições de conservação

Refrigerado: Temperatura 0°C- 4°C.

Congelado: Temperatura -12°C.

3. Condições particulares de conservação

Não Aplicável

4. Comercialização



	Refrigerado
Tipo de Embalagem	Cuvete
Peso médio	2,0 – 3,5Kg
Referência do material	-
Material da embalagem	PPET/PE
Material do filme	PET/PE
Material do absorvente	PE
Material da folha de separação	-
Embalagem secundária	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

Parâmetro microbiológicos	Unidades	Critério	Parâmetro físico-químicos	Unidades	Critério
Pesquisa de Salmonella	25 g	Não detetado	Melamina	mg/kg	≤2,5
Contagem de Campylobacter	ufc/g	≤1E3	Concentração de PCB 6	ng/g de gordura	40
Contagem de E.coli	ufc/g	≤5E2	Somatório de PCDDs e PCDFs	pg/g de gordura	1,75
Contagem de M.O. 30°C	ufc/g	≤1E7	Somatório de PCB em forma de dioxina HRMS	pg/g de gordura	3
Contagem de coliformes	ufc/g	≤1E4	Cadmio	mg/kg	5,00E-02
			Chumbo	mg/kg	1,00E-01
			Resíduos de antibióticos	-	Negativo
			Resíduos de Pesticidas	-	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. Presença de 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

	Cuvete
Refrigerado	5 dias

13. Informação regulamentar

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