

## Bifanas da Pá de Suíno

**Especificações Fresco:**
**Descrição:**


- Bifanas da Pá de Suíno.

**Características Microbiológicas:**

Microrganismos	Valores e Tolerâncias
Salmonella Spp	Ausência em 25g
Listeria monocytogenes	Ausência em 25g
Microorganismos a 30 °C	<10 <sup>7</sup> UFC/g
Enterobactereaceas	<10 <sup>3</sup> UFC/g

**Características Físico Químicas**

Parâmetros	Valores e Tolerâncias
Determinação Chumbo	≤ 0,10 mg/kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação Cádmi	≤ 0,050 mg/kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Soma de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS)	Máximo 1,0 pg/g gordura
Soma de dioxinas e PCB sob a forma de dioxinas (PCB/F-TEQ-OMS)	Máximo 1,25 pg/g gordura
Soma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 E PCB180 (ICES-6)	Máximo 40 ng/g gordura

**Informação Nutricional**

Valores Nutricionais Médios	Por 100 g
<b>ENERGIA</b>	- g
<b>LIPIDOS</b>	- g
<b>dos quais saturados</b>	- g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	- g
<b>dos quais açúcares</b>	- g
<b>PROTEÍNAS</b>	- g
<b>SAL</b>	- g

**Características Organolépticas**

Cor	Característico da carne
Textura	Característico da carne
Sabor	Característico da carne
Odor	Característico da carne

**Formato e Dimensões**

Bifanas sem excesso de gordura da pá, cortadas proporcionalmente iguais, com uma grossura aproximada entre 4-5mm.



## Ficha Técnica do Produto

Revisão: 1

Data: 29/03/2019

Características da embalagem:		
	Condições de conservação	Validade
Cuvete	≤ 5° C	8 Dias
Embalagem IWP/ sp caixa	≤ 5° C	8 Dias
Granel	≤ 5° C	8 Dias
Dupla pele	≤ 5° C	8 Dias
Embalagem a vácuo	≤ 5° C	15 Dias
Congelado	≤ -18° C	365 Dias

Informações Adicionais:	
<b>Data de Validade:</b>	Referida no Rótulo (DD/MM/AA)
<b>Codificação do Lote:</b>	Referido no Rótulo (AA/MM/DD)
<b>Rotulagem:</b>	Identificação do produto Criado em: Abatido em: desmanchado em: Peso líquido Data de validade Condições de armazenamento Identificação e morada do produtor Marca sanitária Lote Data de congelação (se aplicável)
<b>Manuseamento expectável:</b>	- Cozinhar antes de consumir. - Uma vez aberto consumir em 24 horas. - Retalhistas e Indústrias. - Público em geral.
<b>Condições de Conservação na Distribuição:</b>	A distribuição é feita com sistema de refrigeração ou congelação.
<b>Alergénios e OGM's:</b>	Não aplicável
<b>Nº Controlo Veterinário – Marca Salubridade:</b>	PT T 70 CE

Aprovado por: