

Bifes do Cachaço de Suíno

Especificações Fresco:

Descrição:



- Bifes provenientes do corte transversal do cachaço de suíno, desossado.

Características Microbiológicas:

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

Características Físico Químicas

Parâmetros	Valores e Tolerâncias
Determinação Chumbo	≤ 0,10 mg/kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação Cádmiu	≤ 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
ENERGIA	225Kcal/935KJ
LIPIDOS	17g
dos quais saturados	7g
HIDRATOS DE CARBONO	0g
dos quais açúcares	0g
PROTEÍNAS	18g
SAL	0g

Características Organolépticas

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

Formato e Dimensões

Bifes com espessura entre 7-9mm



Ficha Técnica do Produto

Revisão: 4

Data: 10-04-2020

Características da embalagem:		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:	
Data de Validade:	Referida no Rótulo (DD/MM/AA)
Codificação do Lote:	Referido no Rótulo (AA/MM/DD)
Manuseamento expectável:	<ul style="list-style-type: none">- Cozinhar antes de consumir.- Uma vez aberto consumir em 48 horas.- Retalhistas e Indústrias.- Público em geral.
Condições de Conservação na Distribuição:	A distribuição é feita com sistema de refrigeração
Alergénios e OGM's:	Não aplicável
Nº Controlo Veterinário – Marca Salubridade:	PT T 70 CE

Aprovado por: