

Bifes do Lombo de Suíno

Especificações Fresco:

Descrição:



- Bife do lombo de porco com cordão

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	174Kcal/728KJ
LIPIDOS	9,1g
dos quais saturados	3,4g
HIDRATOS DE CARBONO	0g
dos quais açúcares	0g
PROTEÍNAS	23g
SAL	0g

Características Organolépticas

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



Ficha Técnica do Produto

Revisão: 3

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: