



Ficha Técnica do Produto

Revisão: 2

Data: 08-04-2019

Entremeada com Osso Fatiada

Especificações Fresco:

Descrição:

- Entremeada com osso fatiada.

Características Microbiológicas:

Microrganismos	Valores e Tolerâncias
Salmonella Spp	Ausência em 25g
Listeria monocytogenes	Ausência em 25g
Microorganismos a 30 °C	<10 ⁷ UFC/g
Enterobactereaceaes	<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	321kcal/1328KJ
LIPIDOS	29g
dos quais saturados	11g
Dos quais monoinsaturados	13g
Dos quais polinsaturados	4,8g
HIDRATOS DE CARBONO	0g
dos quais açúcares	0g
Fibra	0g
PROTEÍNAS	15g
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: 2

Data: 08-04-2019

Formato e Dimensões

Entremeada cortada proporcionalmente igual, com espessura 10-12mm.

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: