

Lombinhos de Suíno

Especificações Fresco:

Descrição:



- Peça de Lombo inteira de suíno 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
Dos quais monoinsaturados	4g
Dos quais polinsaturados	1,3g
HIDRATOS DE CARBONO	0g
dos quais açúcares	0g
Fibra	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: 1

Data: 26-03-2019

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:	
Data de Validade:	Referida no Rótulo (DD/MM/AA)
Codificação do Lote:	Referido no Rótulo (AA/MM/DD)
Rotulagem:	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)
Manuseamento expectável:	- Cozinhar antes de consumir. - Uma vez aberto consumir em 24 horas. - Retalhistas e Indústrias. - Público em geral.
Condições de Conservação na Distribuição:	A distribuição é feita com sistema de refrigeração ou congelação.
Alergénios e OGM's:	Não aplicável
Nº Controlo Veterinário – Marca Salubridade:	PT T 70 CE

Aprovado por: