

Fiambre Sandwich

Composição

Pá de Suíno desprovida de Ossos, Cartilagens, Tendões, Ligamentos isolados e Coágulos Sanguíneos, tratada por Salmoura, Prensada e submetida a Tratamento Térmico.

Ingredientes

Pá de Suíno, Água, Fécula de Batata, Proteína de **SOJA**, Amido de Trigo (**GLÚTEN**), Sal Refinado, Dextrose, Emulsionante (E450), Conservante (E250), Gelificantes (E407, E415, E410), Intensificadores de Sabor (E621, E627, E631), Cloreto de Potássio (E508), Antioxidantes (E316, E331), Aromas (**SOJA e LACTOSE**) e Aroma de Fumo.

Alergénios

Sim Não

Ver Campo de Ingredientes.
Pode conter vestígios de **SULFITOS**.

Características

Formato Rectangular (Barra), sem courato. Aspecto rosado, textura compacta, superfície levemente húmida e estrutura muscular da carne identificável macroscopicamente no corte. Enchimento processado em Tripa Artificial.

Condições de Conservação

Ambiente Refrigerado - 0°C ≤ T ≤ 5°C

Condições de Distribuição

Transporte realizado em viatura com caixa isotérmica apropriada
Ambiente Refrigerado - 0°C ≤ T ≤ 5°C

Data de Validade

120 Dias
Em agrupamento de lotes – Validade atribuída a partir do lote de produção mais antigo

Controlo Analítico

Químico

Fosfatos Adicionados (Exp. em P2O5) (ISO 2294) ≤ 5 g/kg
Nitritos (Exp. em NaNO2) (NP 1846:2006) ≤ 150mg/kg*
*Quantidade Adicionada

Microbiológico

Pesquisa de Salmonella (ISO 6579:2002) Ausência em 25g
Pesquisa de Listeria Monocytogenes (ISO 11290-1) Ausência em 25g
Contagem de Escherichia Coli (ISO 16649-2:2001) ≤ 1*10⁴/g
Contagem de Microrganismos a 30° C (ISO 4833:2003) ≤ 1*10⁵/g
Contagem de Enterobacteriaceas (ISO 21528-2:2004) ≤ 1*10⁴/g
Contagem de Staphylococcus Coagulase Positiva (ISO 6888-1:1999) ≤ 1*10⁶/g
Pesquisa de Esporos Clostrídios Sulfito Redutores (NP2262:1986) Ausência em 0,01g

Controlo laboratorial: De acordo com o Mapa de Análises (Mod.072/S).

Utilização Prevista

- Destina-se aos consumidores em geral, excepto pessoas alérgicas a algum tipo de ingrediente utilizado.
- Produto normalmente consumido sem processamento térmico posterior.
- Produto normalmente destinado ao processo de corte antes do seu consumo.
- Evitar a exposição excessiva da superfície de corte do produto à luz intensa, com o objectivo de impedir alterações físico-químicas.

Grupo de Utilizadores

Retalhistas
Armazenistas
Grandes Superfícies
Canal Horeca

Instruções do Rótulo

- Identificação da Empresa, Morada e Contacto;
- Identificação do Produto e Lote;
- Ingredientes e Alergénios;
- Declaração Nutricional;
- Data de Validade;
- Peso Líquido;
- Condições de Conservação;
- Marca de Salubridade.



Embalagem

Porção	KG		Kg	Acondicionamento / Código de Barras
Unidade	3,500	4	14,000	Vácuo / 2973836

Os pesos apresentados são aproximados e podem sofrer alterações.

Lote: DDMMAA ii 9

DD – Dia MM – Mês AA – Ano

ii – N.º Interno que pode possuir um ou dois dígitos

9 – Em caso de agrupamento de diversos lotes de produção

Informação Regulamentar

O Processo de Fabrico cumpre com os requisitos exigidos pelas directivas e regulamentos Comunitários (CE) e Legislação Nacional em Vigor.

Os produtos não procedem de OGM de acordo com os Regulamentos CE N 1829/2003 e N 1830/2003, não incluem produtos tratados com Radiação Ionizante e não são sujeitos a radiação durante o seu processo de produção.

A embalagem cumpre com a legislação em vigor relativa à compatibilidade com os Géneros Alimentícios.

A rotulagem cumpre com o Regulamento (EU) N 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

Imagem do Produto	Declaração Nutricional Por 100g
	Valor Energético 339 Kj / 81 Kcal
	Lípidos 2,2 g
	dos quais saturados 1,1 g
	Hidratos de Carbono 7,4 g
	dos quais açúcares 0,1 g
	Fibras 0,3 g
	Proteínas 9,0 g
Sal 3,0 g	