

Mortadela

Composição

Produto constituído por Carne de Suíno triturada até á formação de uma pasta fina, à qual é adicionada durante o processo de mistura (misturadora), troços de gordura previamente picados em cubos de aproximadamente 1 cm e Pimenta Preta em Grão. Este produto, com o formato cilíndrico e contido em invólucro apropriado é submetido a Tratamento Térmico.

Ingredientes

Carne e Gordura de Suíno, Gelo, Fécula de Batata, Sal Refinado, Proteína de **SOJA**, Mistura de Especiarias, Conservante (E250), Emulsionantes (E451, E450, E452), Pimenta Preta em Grão (0,09%), Alho em Pó, Intensificador de Sabor (E621) e Aromas.

Alergénios

Sim Não

Ver Campo de Ingredientes

Pode conter vestígios de **GLUTEN, LEITE** (Incluindo **LACTOSE**) e **SULFITOS**

Características

Produto com Cor Rosada, Sabor e Aroma característico, Textura e Aspecto firme e uniforme.

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*10¹/g

Contagem de Microrganismos a 30° C (ISO 4833:2003) ≤ 1*10⁵/g

Contagem de Enterobactereaceas (ISO 21528-2:2004) ≤ 1*10¹/g

Contagem de Staphylococcus Coagulase Positiva

(ISO 6888-1:1999) ≤ 1*10²/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			Acondicionamento / Código de Barras
Unidade	2,500	4	10,000	--- / 2904574
Unidade	7,700	-	-	--- / 2904574
Mini	0,300	12	6,000	--- / 2977153

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.º1829/2003 e N.º1830/2003, 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.º 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

Imagem do Produto



Declaração Nutricional Por 100g

Valor Energético	1047 Kj / 252 Kcal
Lípidos	20,2 g
dos quais saturados	8,3 g
Hidratos de Carbono	4,1 g
dos quais açúcares	1,0 g
Fibras	0,3 g
Proteínas	13,0 g
Sal	2,6 g