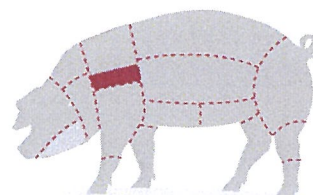
	Manual de Segurança Alimentar	Página:	1
		Edição:	M
Secção 5 – FICHAS TÉCNICAS	Revisão:	01	
	Data:	21/09/21	

Descrição do Produto
Plumas Varanegra Porco Preto de Campo
1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Artigos/Modo Embalamento	Refrigerado	Congelado
Saco Vácuo	-	118673

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Peça que corresponde às massas musculares entre as hemi-vértebras dorsais e o terço superior das costelas. Peça adjacente ao lombo (Origem:UE).


3. INGREDIENTES/ALERGÉNEOS

Não Aplicável

4. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

PARÂMETROS	LIMITES ACEITAÇÃO
Cádmio	De acordo com a Legislação em Vigor
Chumbo	
Dioxinas	


5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

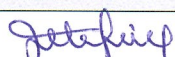
PARÂMETROS	LIMITES ACEITAÇÃO
Microorganismos a 30°C	< 1 x 10 ⁷ ufc/g
Enterobactérias	< 1 x 10 ⁴ ufc/g
Coliformes	< 1 x 10 ³ ufc/g
Estafilococos – coag. positiva	≤ 1 x 10 ² ufc/g
Listeria	< 1 x 10 ² ufc/g
Salmonella	Ausência em 25 gr

6. ROTULAGEM/CONDIÇÕES CONSERVAÇÃO

Codificação do lote:	Código numérico atribuído ao lote
Condições de Conservação:	Congelado: Temperaturas entre os -18°C a -20°C
Instruções de Distribuição:	Congelado: Temperaturas entre os -15°C a -18°C
Data de Durabilidade Mínima:	Congelado: 730 dias
Modo de Preparação/ Utilização:	Cozinhar bem antes de consumir (>70°C durante pelo menos 5 min.).
Público alvo:	Qualquer consumidor, mesmo crianças, idosos e consumidores com restrições alimentares.
Detector de Metais	✓
Número de controlo veterinário:	PT L-301
Símbolo Sociedade Ponto Verde	Possui símbolo da Sociedade Ponto Verde

7. REQUISITOS LEGAIS

Regulamentos 1881/2006; 1169/2011; 2073/2005; 853/2004; 852/2004; 178/2002; e alterações subsequentes

ELABORADO POR:
ASSINATURA: 

APROVADO POR:
ASSINATURA: 