

	<h1>Manual de Segurança Alimentar</h1>	Página:	1
		Edição:	M
<h2>Secção 5 – FICHAS TÉCNICAS</h2>		Data:	20/05/16
		Revisão:	00
		Data:	02/12/21

Descrição do Produto	Presunto Varanegra 100% Alentejano
----------------------	------------------------------------

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Artigos (kg)/(Uni) :	Estado Físico:
251023	Curado



### 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Perna de porco salgado produzido por um processo tecnológico que inclui um tempo de cura de 30 meses. As pernas são provenientes de animais 100% de Raça Alentejana.

### 3. INGREDIENTES/ALERGÉNICOS

Perna de porco preto de campo (Origem:100% Portuguesa) (97%), sal e conservantes (Nitrato de Potássio e Nitrito de Sódio).

### 5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

PARÂMETROS	LIMITES ACEITAÇÃO
Cor	“Marmoreado ruby e brilhante”
Cheiro e sabor	“Característico”
Textura	Untuosidade de gordura

### 6. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

PARÂMETROS	LIMITES ACEITAÇÃO
pH	5,0 -6,0
aW	0,70-0,92
Humidade	30-51%

### 4. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

VALORES MÉDIOS POR	100 g
Energia	1956 kJ 473 Kcal
Lípidos	42 g
dos quais saturados	17 g
Hidratos de Carbono	0,6 g
dos quais açúcares	0 g
Fibra	0 g
Proteína	22 g
Sal	3,9 g

### 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

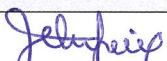
PARÂMETROS	LIMITES ACEITAÇÃO
Microrganismos a 30°C	≤1x10 <sup>7</sup>
E. coli	≤1x10 <sup>2</sup> /g
Coliformes	≤1x10 <sup>3</sup> /g
Listéria	≤1x10 <sup>1</sup> /g
Salmonella	Ausência/25g

### 8. ROTULAGEM/CONDIÇÕES CONSERVAÇÃO

Codificação do lote:	Código numérico atribuído ao lote
Condições de Conservação:	Papel absorvente envolto em malha de algodão preta
Instruções de Conservação:	Ambiente fresco e seco. Recomenda-se que seja consumido a uma temperatura entre 20°C-25°C.
Data de Durabilidade Mínima:	12 meses
Modo de Preparação/ Utilização:	Consome-se tal como se apresenta
Público alvo:	Qualquer consumidor, exceto consumidores hipertensos e com colesterol e triglicéridos elevados.
Detector de Metais	-
Número de controlo veterinário:	PT L-301
Símbolo Sociedade Ponto Verde	Possui símbolo da Sociedade Ponto Verde

### 9. REQUISITOS LEGAIS

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

ELABORADO POR:
ASSINATURA: 

APROVADO POR:
ASSINATURA: 