




FICHA TÉCNICA Paínho

ESP 31 R02

Especificação

CÓPIA NÃO
CONTROLADA
20-02-2012

Designação Técnica do Produto	Paínho			
Caracterização Sumária	<p>Enchido fumado feito à base de carne de suíno (pá), cortada em fragmentos de dimensão superior a 2 cm, misturada com aditivos, condimentos e especiarias.</p> <p>A massa resultante é submetida a um processo de maturação durante cerca de 24 horas, sendo posteriormente cheia em tripa salgada de porco previamente lavada e desinfetada.</p> <p>O passo final é a secagem a lenha de azinho durante 3 dias, o que lhe confere um sabor e aroma característicos.</p>			
Ingredientes	Carne de Suíno, Alho, Vinho, Agua, Sal, Pimentão, Piri-piri, Proteínas, Amido modificado, Lactose, Emulsionantes (E450, E451), Sacarose, Antioxidantes (E301, E331), Conservantes (E250, E252).			
Forma de Apresentação	<p>Possui uma forma tradicional, com algumas saliências e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Diâmetro – 100 a 150 mm➤ Comprimento – 150 a 200 mm➤ Peso – 400 a 500 g <p>Tem uma cor acastanhada, com um invólucro firme, sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspecto é pouco rugoso. Este produto é atado manualmente com fio de algodão.</p>			
Tratamentos Aplicados	Fumagem – O produto é submetido ao fumo de madeiras não resinosas (neste caso, madeira de azinho). A fumagem permite uma desidratação parcial e a eliminação de gorduras. O fumo contém aldeídos, cetonas, fenóis e ácidos orgânicos que proporcionam aos produtos fumados efeitos bacteriostáticos e bactericidas.			
Características	Microbiológicas	Nº E. Coli / g	<1 x 10 ² UFC / g	Reg. (CE) nº2073/2005 Reg. (CE) nº 1441/2007
		Nº de estafilococos coagulase positiva / g **	<1 x 10 ² UFC / g	
		Pesquisa <i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	
		Pesquisa <i>Listeria monocytogenes</i> / g	Ausência em 25g	
		Pesquisa <i>Salmonella</i> (Vida Útil)	Ausência em 25g	
		Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (Vida Útil)	100 UFC / g	
	OGM	Isento		
	Alergêneos	Pode Conter Vestígios de Soja, Lactose e Sulfitos.		
Organolépticas	Aspecto:	Forma de pera alongada, Ligeiramente rugoso.		
	Consistência:	Firme, com elementos bem ligados.		
	Cor:	Vermelha acastanhada.		
	Odor e sabor:	Odor e sabor a fumado e especiarias.		

Elaborado por: Antero Guerra

Assinatura:



Aprovado por: Jorge Possidônio

Assinatura:



FICHA TÉCNICA Paíño

ESP 31 R02

Especificação

CÓPIA NÃO
CONTROLADA
20-02-2012

Características	Nutricionais	Valor Energético	Calorias: 157 Kcal/100g	Joules: 661 KJ/100g
		Proteína	26.2 g/100g	
		Gordura/Lípidos	3.5 g/100g	
		Hidratos de carbono	5 g/100g	
		Fibras Alimentares	<1 g/100g	
Acondicionamento		O "paíño" é embalado em atmosfera controlada (N ₂ /CO ₂) – neste caso, é mencionado na etiqueta este modo de conservação.		
Conservação		Conservar em local fresco e seco, de preferência entre 0 e 6 °C.		
		Na armazenagem	Câmara de refrigeração	
		No Transporte	Caixa frigorífica	
		No Retalhista	Câmara de refrigeração	
Modo de Utilização e Uso Pretendido		<p>1) Utilização: Os produtos do grupo "FUMADOS" poderão ser consumidos por toda a população, embora em quantidades muito moderadas no que diz respeito a crianças e idosos.</p> <p>2) Grupos sensíveis: Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia e pessoas intolerantes à proteína de soja e lactose.</p> <p>3) Impedimentos Legais de utilização: Não há conhecimento de impedimentos legais para a utilização dos produtos.</p>		
Prazo de Validade		6 meses, quando embalado a gás, a temperaturas de conservação (0 a 6 °C). Consumir, de preferência, antes da data indicada na embalagem.		
Lote		Lote: XXYZZ, onde XX – Ano de Fabrico; Y – código interno do produto; e ZZ – N° sequencial do fabrico		
Rotulagem	Menções Obrigatórias DL 560/99	Denominação de venda	Condições de conservação	
		Identificação do produtor	Condições de utilização	
		Lista de ingredientes	Acondicionamento em atmosfera controlada	
		Lote	Substâncias susceptíveis de provocarem alergias.	
		Data limite de consumo		
Sugestão de Consumo		Deve consumir-se cru, cortado na diagonal em rodelas finas.		