




FICHA TÉCNICA Farinheiro Tradicional

ESP 32 R02

Especificação

CÓPIA NÃO
CONTROLADA
20-02-2012

Designação Técnica do Produto	Farinheiro Tradicional				
Caracterização Sumária	<p>Enchido feito à base de carne gorda de suíno (perna e entremeada), triturada e misturada com pão, aditivos, condimentos e especiarias.</p> <p>A massa resultante é cheia em tripa salgada de bovino previamente lavada e desinfetada. Este enchido não é fumado. De seguida, é colocado numa câmara de maturação durante cerca de 12 horas a temperaturas de 3-4 °C. Findo esse tempo, entra na câmara de estabilização por cerca de 24 horas, a temperaturas que variam entre 10 e 20 °C e humidades relativas entre 50 a 75 %.</p>				
Ingredientes	Pão de Trigo, Agua, Carne de Suíno, Cebola, Alho, Sal, Especiarias, Emulsionantes (E450, E451), Sacarose, Antioxidantes (E301, E331), Conservantes (E250, E252).				
Forma de Apresentação	<p>O produto possui a forma de ferradura cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Diâmetro – 35 mm➤ Comprimento – 200 mm➤ Peso – 250 a 350 g <p>Tem uma cor amarelo acastanhado, de consistência firme, aspecto interior constituído por uma massa homogénea de aspecto grumoso e bem ligado, com invólucro 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	Maturação – Consiste em manter o produto numa câmara de maturação, a temperaturas e humidades relativas controladas, a fim de obter as características organolépticas típicas do produto.				
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 Glúten.			
	Organolépticas	Aspecto:	Ferradura cilíndrica, Ligeiramente rugoso.		
		Consistência:	Pastosa, com elementos bem ligados.		
Cor:		Laranja acastanhado.			
Odor e sabor:		Odor e sabor e especiarias.			

Elaborado por: *Antero Guerra*

Assinatura:

Aprovado por: *Jorge Possidónio*

Assinatura:



FICHA TÉCNICA Farinheiro Tradicional

ESP 32 R02

Especificação

CÓPIA NÃO
CONTROLADA

20-02-2012

Características	Nutricionais	Valor Energético	Calorias: 314 Kcal/100g	Joules: 1307 Kj/100g
		Proteína	12 g/100g	
		Gordura/Lípidos	21,3 g/100g	
		Hidratos de carbono	18 g/100g	
		Fibras Alimentares	<1 g/100g	
Acondicionamento		O "farinheiro tradicional" 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 "FARINHADOS" 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 ao glúten.</p> <p>3) Impedimentos Legais de utilização: Não há conhecimento de impedimentos legais para a utilização dos produtos.</p>		
Prazo de Validade		3 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 ser consumida frita, cortada às rodelas, pode ainda acompanhar um bom cozido à portuguesa.		