




FICHA TÉCNICA Barriga Salgada

ESP 36 R02

Especificação

**CÓPIA NÃO
CONTROLADA**
20-02-2012

Designação Técnica do Produto		Barriga Salgada			
Caracterização Sumária		O produto "Barriga Salgada" é proveniente de barriga de porco fresca, à qual é adicionada sal e aditivos, e onde é deixada a maturar cerca de 12 dias, o que lhe confere um sabor característico. Depois é lavada e vai a enxugar em câmara apropriada, com atmosfera controlada, sendo depois embalada a vácuo.			
Ingredientes		Entremeada de Suíno, Sal, Dextrose, Lactose, Antioxidantes (E331, E316), Sacarose, Conservantes (E252, E250).			
Forma de Apresentação		O produto possui a forma rectangular e tem as seguintes dimensões médias: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprimento – 200 a 250 mm ➤ Largura – 75 a 100 mm ➤ Peso – 800 a 1000 g Tem uma cor marmoreada, rosa e branco.			
Tratamentos Aplicados		Salga – Processo de conservação que se baseia na supressão da água de constituição dos alimentos a conservar, por acção do sal. Neste processo, o sal é o principal agente de conservação, que, penetrando nos tecidos, lhes retira água de constituição, criando condições adversas ao desenvolvimento microbiano e enzimático.			
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 Lactose.				
Organolépticas	Aspecto:	Forma rectanular.			
	Consistência:	Firme de aspecto marmoreado.			
	Cor:	Rosa.			
	Odor e sabor:	Salgado.			

Elaborado por: *Antero Guerra*

Assinatura:



Aprovado por: *Jorge Possidónio*

Assinatura:



FICHA TÉCNICA Barriga Salgada

ESP 36 R02

Especificação

CÓPIA NÃO
CONTROLADA
20-02-2012

Características	Nutricionais	Valor Energético	Calorias: n.d. Kcal/100g	Joules: n.d. Kj/100g
		Proteína	n.d. g/100g	
		Gordura/Lípidos	n.d. g/100g	
		Hidratos de carbono	n.d. g/100g	
		Fibras Alimentares	n.d. g/100g	
Acondicionamento		A "Barriga Salgada" é embalada a vácuo.		
Conservação		Conservar em local fresco e seco, de preferência entre 0 e 10 °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 "Salgados" 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 lactose.</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 10 °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 – Nº 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		Para consumo em cru, ou cozido como ingrediente em variados pratos.		