

 <b>Carnes Possidónio, Lda</b> Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESP 28.15 R02</b>
	<b>Especificação</b>	<b>27-11-2020</b>

<b>Designação Técnica do Produto</b>	<b>Costela de Suíno Salgada</b>			
<b>Empresa</b>	Carnes Possidónio Lda.			
<b>Morada</b>	Zona Industrial de Fornos de Algodres - 6730-128 Fornos de Algodres			
<b>Contactos</b>	<b>Telefone:</b>	271 701 001		
	<b>Fax:</b>	271 701 251		
	<b>E.mail:</b>	fabrica@carnes-possidonio.pt		
<b>Nº de Controlo Veterinário</b>	<b>ITR 166</b>			
<b>Caracterização Sumária</b>	O produto "Costela Salgada" é proveniente de costela 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.			
<b>Ingredientes</b>	Costela de Suíno (89,3 % - Origem: UE), Sal, Pro Salga [Sal, Dextrose, LACTOSE, Antioxidantes (E301 e E331), Sacarose e Conservantes (E250 e E252)]. Consumir após Confecção. Origem da Carne: UE.			
<b>Forma de Apresentação</b>	O produto possui a forma rectangular e tem as seguintes dimensões médias: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diâmetro – 200 a 250 mm</li> <li>➤ Comprimento – 75 a 100 mm</li> <li>➤ Peso – 800 a 1000 g</li> </ul> Tem uma cor marmoreada, rosa e branco.			
<b>Tratamentos Aplicados</b>	<b>Salga</b> – 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.			
<b>Características</b>	<b>Microbiológicas</b>	Nº E. Coli / g	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> UFC / g	Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado
		Nº de estafilococos coagulase positiva / g	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> UFC / g	
		Pesquisa <i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	
		Pesquisa <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	Ausência	
		Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g) (Vida Útil)	Ausência	
		Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (UFC / g) (Vida Útil)	≤ 100	
	<b>Químicas</b>	De acordo com o Regulamento CE Nº 1881/2006 consolidado.		
	<b>OGM</b>	Isento		
	<b>Alergêneos</b>	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.		
	<b>Organolépticas</b>	<b>Aspecto:</b>	Forma Sui Generis.	
<b>Consistência:</b>		Firme de aspecto marmoreado.		
<b>Cor:</b>		Rosa.		
<b>Odor e Sabor:</b>		Salgado.		

Elaborado por: <i>Elton Paraíso</i>	Aprovado por: <i>Jorge Possidónio</i>
Assinatura:	Assinatura:

 <b>Carnes Possidónio, Lda</b> Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESP 28.15 R02</b>
	<b>Especificação</b>	<b>27-11-2020</b>

Características	Nutricionais	Parâmetros	Declaração Nutricional (Por 100g)
		Energia	1570 kJ / 375 Kcal
		Lípidos	29,0 g
		dos quais: Saturados	10,0 g
		Hidratos de Carbono	0 g
		dos quais: Açúcares	0 g
		Fibra	0 g
		Proteínas	27,0 g
		Sal	4,0 g
<b>Acondicionamento</b>	Embalagem Primária: Sacos PE (87%) e EVA (13%) compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em vácuo.		
<b>Conservação</b>	Conservar em Local Fresco e Seco		
<b>Modo de Utilização e Uso Pretendido</b>	<p><b>1) Utilização:</b> 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><b>2) Grupos sensíveis:</b> Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolémia e pessoas intolerantes à lactose.</p>		
<b>Prazo de Validade</b>	3 meses, quando embalado em vácuo.		
<b>Lote</b>	Lote: AAYZZZ, onde AA – Ano de Fabrico; Y – Código do Produto; e ZZZ – N° Sequencial de Fabrico.		
<b>Rotulagem</b>	De acordo com o Regulamento UE N° 1169/2011 consolidado.		
<b>Sugestão de Consumo</b>	Para consumo em cru, ou cozido como ingrediente em variados pratos.		