

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.18 R02
	Especificação	27-11-2020

Designação Técnica do Produto	Rabo de Suíno Salgado 			
Empresa	Carnes Possidónio Lda.			
Morada	Zona Industrial de Fornos de Algodres - 6730-128 Fornos de Algodres			
Contactos	Telefone:	271 701 001 // Fax:	271 701 251	
	E.mail:	fabrica@carnes-possidonio.pt		
Nº de Controlo Veterinário	ITR 166			
Caracterização Sumária	O produto "Rabo Salgado" é proveniente de rabo de porco fresco, 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	Rabo 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.			
Forma de Apresentação	O produto possui a forma rectangular e tem as seguintes dimensões médias: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Diâmetro – 200 a 250 mm ➤ Comprimento – 100 a 150 mm ➤ Peso – 150 a 250 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) nº 2073/2005 consolidado
		Nº de estafilococos coagulase positiva / g	≤ 1 x 10 ² 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	
	Químicas	De acordo com o Regulamento CE Nº 1881/2006 consolidado.		
	OGM	Isento		
	Alergéneos	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.		
	Organolépticas	Aspecto:	Forma Sui Generis.	
Consistência:		Firme de aspecto marmoreado.		
Cor:		Rosa.		
Odor e Sabor:		Salgado.		

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

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.18 R02
	Especificação	27-11-2020

Características	Nutricionais	Parâmetros	Declaração Nutricional (Por 100g)
		Energia	1491 kJ / 356 Kcal
		Lípidos	33,0 g
		dos quais: Saturados	11,0 g
		Hidratos de Carbono	0 g
		dos quais: Açúcares	0 g
		Fibra	0 g
		Proteínas	15,0 g
		Sal	6,5 g
Acondicionamento	Embalagem Primária: Sacos PE (87%) e EVA (13%) compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em vácuo.		
Conservação	Conservar em Local Fresco e Seco		
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>		
Prazo de Validade	3 meses, quando embalado em vácuo.		
Lote	Lote: AAYZZZ, onde AA – Ano de Fabrico; Y – Código do Produto; e ZZZ – Nº Sequencial de Fabrico.		
Rotulagem	De acordo com o Regulamento UE Nº 1169/2011 consolidado.		
Sugestão de Consumo	Para consumo em cru, ou cozido como ingrediente em variados pratos.		