



Ficha Técnica – Entremeada para

Salga 05.02v.00

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome	Entremeada para Salga
Descrição	Produto curado em sal
Composição	Entremeada de porco, sal, conservante E-250

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor	Vermelho e branco creme
Aspecto	Característico de produto curado em sal
Aroma	Característico aromatizado pelo sal
Sabor	Salgado

ALERGÉNIOS

Não conhecidos.

EMBALAGEM/ APRESENTAÇÃO

Produto acondicionado em sacos próprios para a indústria alimentar, sendo a sua embalagem efectuada a vácuo.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

O produto é distribuído em caixas de cartão, devidamente fechadas, pesadas e etiquetadas. Deve-se conservar em local seco e fresco.

OUTRAS INFORMAÇÕES

Tratamento Aplicado: produto curado em sal a temperatura ambiente

Prazo de validade: 180 dias

Rotulagem: segundo o estipulado no Regulamento (UE) Nº 1169/2011, de 25 de Outubro

Modo de utilização: produto para utilizar em pratos culinários pode ser consumido em cru

População alvo: população em geral

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Contagem de *E. Coli*: < 100 ufc/ g

Pesquisa de *Salmonella Spp.*: Ausência em 25g

Contagem de *Listeria Monocytogenes*: Ausência em 25g

PARÂMETROS QUÍMICOS

Determinação do teor de Nitritos: Máx. 100mg (NaNO₂)/ Kg

Determinação do teor de Nitratos: Máx. 250mg (NaNO₃)/ Kg

Determinação de Fosfatos : Máx. 5g/ Kg

Data: Março 2017