



Ficha Técnica – Barriga Forno

Lenha 02.01v.00

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome	Barriga Forno Lenha
Descrição	Produto de fumeiro fabricado por método tradicional curado a lenha
Composição	Barriga de porco, vinho sal, alho, emulsionante (E-451 (i); E-450 (iii)), antioxidantes E301-E331, conservante E-250

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor	Acastanhado e branco creme
Aspecto	Característico do fumeiro tradicional
Aroma	Característico aromatizado pelo fumo
Sabor	Característico de fumado a lenha

ALERGÉNIOS

Contém sulfitos.

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 sujeito a fumagem tradicional, a uma temperatura de 80°C.

Prazo de validade: 180 dias;

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

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

População alvo: população em geral que não seja alérgica aos alergénios apresentados

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