FICHA TÉCNICA

**1.** Designação**: Picanha de Bovino (Cap of Rump)**

***2.*** Espécie: **Bovino (*Bos taurus*)**

***3.*** Definição: **Peça constituída pelos músculos que preenche a fossa sacro-iliaca**

**resultante de um corte com início na inserção tendinosa do músculo da face anterior**

**da coxa a nível da patela (musculo tensor da fascia lata) e de um corte partindo da**

**face ventral da tuberosidade isquiática passando pela articulação coxo-femural,**

**atinge o corte anterior (musculo glúteo femoral). A picanha corresponde à parte**

**superior do músculo glúteo-bicipital.**

**4.** Apresentação**:**

**a. Calibre – Peso médio da peça 0,7 a 2 kg**

**5.** Processamento: **Corte e Refrigeração/Ultracongelação**

**6.** Origem: **Não EU (Argentina, Austrália, Brasil, Paraguai, Estados Unidos da Améria, Namíbia,**

**Nova Zelândia, Uruguai)**

**7.** Acondicionamento:

a. Embalagem primária : **Saco plástico protector (qualidade alimentar)**

**submetido a vácuo**

**b.** Embalagem secundária: **Embalagens de cartão canelado**

**i. Calibre único – Peso médio da caixa 16 a 18 kg**

**8.** Período de Conservação:

**a. Refrigerado: até 180 dias após data de produção**

**b. Ultracongelado: até 36 meses após data de produção**

**9.** Condições de Conservação:

a. Refrigerado: **A uma temperatura estável de 0 a 2ºC ou inferior, em todos os**

**seus pontos.**

b. Ultracongelado: **A uma temperatura estável de -18ºC ou inferior, em todos**

**os seus pontos.**

**Nota: No transporte e venda, admitem-se as seguintes tolerâncias máximas**

**quanto à temperatura dos produtos ultracongelados:**

**No transporte: 3ºC;**

**Nos expositores de venda: 6ºC.**

**10.** Publico alvo**: público em geral**

**11.** Advertências: **Necessita confecção completa antes do consumo. Sem presença de**

**substâncias com propriedades alérgicas.**

**12.** Utilização prevista: **processamento térmico (temperatura >65ºC no centro térmico**

**do produto durante pelo menos 2 minuto) necessário antes do consumo**

**13.** Critérios microbiológicos aplicáveis\*:

**a. *Salmonella* sp. – ausente em 25g**

**b. *Listeria monocytogenes* – ausente em 25g**

**c. Aeróbios totais a 30ºC – inferior a 106 UFC/g**

**d. *Enterobacteriaceae* – inferior a 104 UFC/g**

**e. *S. aureus -* inferior a 102 UFC/g**

*\**Informações fornecidas pelo produtor

**14.** Critérios físico-químicos/nutricionais aplicáveis (por 100g de parte edível)

a. **Valor Calórico 140 kcal**

b. **Hidratos de Carbono 0g**

c. **Proteínas 21 g**

d. **Gorduras Totais 6 g**

e. **Gordura Saturada 2 g**

f. **Colesterol 55 mg**

g. **Fibra Alimentar 0 g**

h. **Cálcio 11 mg**

i. **Ferro 2,6 mg**

j. **Sódio 65 mg**