FICHA TÉCNICA

**1. Designação:** Vazia de Bovino (Contra Filé, Striploin)

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

**3. Definição:** Peça constituída pelos músculos da porção raquidiana que resultou do

corte da fenda articular lombo-sagrada, dos músculos da face ventral e da

inserção do musculo ilíaco ao nível do bordo anterior do pube e que corresponde

aos terços superiores das 3 costelas, ou 6, bem como as 3 hemi-vértebras dorsais ou 6

hemi-vértebras dorsais e todas as lombares.

**4. Apresentação:**

a. Calibre 3/4 – Peso médio da peça 3,5 a 4 kg

b. Calibre 4/5 – Peso médio da peça 4 a 5 kg

c. Calibre 5/6 – Peso médio da peça 5 a 6 kg

d. Calibre 6+ - Peso médio da peça superior a 6 kg e inferior 10 kg

e. Calibre 10+ - Peso médio da peça superior a 10 kg

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

**6. Origem:** Não EU (Argentina, Austrália, Brasil, 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 3/4 – Peso médio da caixa 12 a 13 kg

ii. Calibre 4/5 – Peso médio da caixa 13 a 14 kg

iii. Calibre 5/6 – Peso médio da caixa 15 a 16 kg

iv. Calibre 6+/10+ - Peso médio da caixa 17 a 25 kg

**8. Período de Conservação:**

a. Refrigerado: 130 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 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;

**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