FICHA TÉCNICA

**1. Designação:** Acém Redondo de Bovino Não UE CONGELADO

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

***3.* Definição:** Peça, com ou se osso, correspondente às 10 primeiras hemi-vértebras

dorsais e os terços superiores das costelas correspondentes. Esta peça é retirada do

resto do quarto anterior por um corte rectilíneo, que vai do limite inferior do músculo

longo costal, ao nível da 10ªa costela, até à linha de separação do terço médio da 1ª

costela.

**4. Apresentação:**

i. Calibre 1,5 a 2 – 1,5 a 2 kg

ii. Calibre superior a 2 – mais de 2 kg

**5. Processamento:** Corte e 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

**8. Período de Conservação:**

c. Ultracongelado : até 36 meses após data de produção

**9. Condições de Conservação:**

d. 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\*:**

e. *Salmonella* sp. – ausente em 25g

f. *Listeria monocytogenes* – ausente em 25g

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

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

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

*j. \**Informações fornecidas pelo produtor

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

k. Valor Calórico 140 kcal

l. Hidratos de Carbono 0g

m. Proteínas 21 g

n. Gorduras Totais 6 g

o. Gordura Saturada 2 g

p. Colesterol 55 mg

q. Fibra Alimentar 0 g

r. Cálcio 11 mg

s. Ferro 2,6 mg

t. Sódio 65 mg