FICHA TÉCNICA

**1. Designação:** Lombo de Bovino (Filet Mignon, Tenderloin) LOMBO BOV CONG SC UE

**2. Espécie:** Bovino (*Bos taurus*)

**3. Definição:** Peça muscular retirada da porção ventral do rosbife e que inclui a porção

inserida no osso ilíaco até ao bordo anterior do pube

**4. Apresentação:**

a. Sem cordão (calibre 2/3, 3/4, 4/5 lbs) – Peso médio da peça compreendido 0,9

e 2,6 Kg (calibre indicado no sistema imperial)

**5. Processamento:** Corte e Ultracongelação

**6. Origem:** União Europeia

**7. Acondicionamento:**

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

a vácuo

b. Embalagem secundária: Embalagens de cartão canelado

**8. Período de Conservação:**

a. Ultracongelado : até 36 meses após data de produção

**9. Condições de Conservação:**

a. 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

*f. \**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