

PRODUTO	SALPICÃO DAS BEIRAS	CÓDIGO DE ARTIGO: 040.245																																													
DESCRIÇÃO	Enchido curado pelo fumo, constituído por carne e gordura de porco adicionadas de condimentos e aditivos																																														
ORIGEM	Nacional	PT C – 98 CE																																													
COMPOSIÇÃO	Massa: Carne de porco, VINHO, alho, sal, massa pimentão, pimentão extra doce, especiarias, PROTEÍNAS DE SOJA, PROTEÍNAS DE LEITE, açúcares, conservantes (E250, E252), antioxidantes (E316, E325, E331), emulsionantes (E450, E452), intensificadores de sabor (E631, E627) Invólucro: Tripa de vaca Alergêneos¹: A tabela seguinte indica a presença de ingredientes potencialmente alergêneos <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alergêneo</th><th>Sim</th><th>Não</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Glúten</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Crustáceos e derivados</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Ovos e derivados</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Peixes e derivados</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Amendoins e derivados</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Soja e derivados</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Leite e derivados (incluindo lactose)</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Frutos de casca rija</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Aipos e derivados</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Mostarda e derivados</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Sementes de sésamo e derivados</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Dióxido de enxofre e sulfito (> 10mg/kg)</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Tremoços e derivados</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Moluscos e derivados</td><td></td><td>X</td></tr> </tbody> </table>		Alergêneo	Sim	Não	Glúten		X	Crustáceos e derivados		X	Ovos e derivados		X	Peixes e derivados		X	Amendoins e derivados		X	Soja e derivados	X		Leite e derivados (incluindo lactose)	X		Frutos de casca rija		X	Aipos e derivados		X	Mostarda e derivados		X	Sementes de sésamo e derivados		X	Dióxido de enxofre e sulfito (> 10mg/kg)	X		Tremoços e derivados		X	Moluscos e derivados		X
Alergêneo	Sim	Não																																													
Glúten		X																																													
Crustáceos e derivados		X																																													
Ovos e derivados		X																																													
Peixes e derivados		X																																													
Amendoins e derivados		X																																													
Soja e derivados	X																																														
Leite e derivados (incluindo lactose)	X																																														
Frutos de casca rija		X																																													
Aipos e derivados		X																																													
Mostarda e derivados		X																																													
Sementes de sésamo e derivados		X																																													
Dióxido de enxofre e sulfito (> 10mg/kg)	X																																														
Tremoços e derivados		X																																													
Moluscos e derivados		X																																													
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	Exterior: Aspecto avermelhado, brilhante, consistência firme, invólucro sem rupturas, bem aderente à massa Interior: Massa perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, com distribuição regular da gordura e dos pedaços de carne. Cor avermelhada e branca, com cheiro e sabor <i>suis generis</i>																																														
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E CONTAMINANTES	Cádmio: 0,05mg/kg Chumbo: 0,10mg/kg Dioxinas: 1,0 pg/g PCBs: 40ng/g HPA – Benzo(a)pireno: 5µg/kg Soma de benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(a)fluoranteno e criseno: 30µg/kg Melamina: 2,5mg/kg Ácido eritóbico: 500mg/kg Eritorbato de sódio (E316): 500mg/kg Fosfatos (E450 -451): 5g/kg Nitratos (E250-252): 150mg/kg																																														
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ¹	<i>Bacillus cereus</i>: < 1x10⁵ ufc/g <i>Clostridium perfringens</i>: < 1x10³ ufc/g <i>Escherichia coli</i>: < 1x10² ufc/g <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva: < 1x10³ ufc/g <i>Listeria monocytogenes</i> (Pesquisa em 25g): Ausente Microrganismos a 30°C: < 1x10⁷ ufc/g <i>Salmonella</i> spp (Pesquisa em 25g): Ausente																																														

1

Em cumprimento da legislação nacional e comunitária em vigência

Elaborado: DQS

Data: 25/01/2017

Aprovado: ESA

Data: 25/01/2017



PRAZO DE VALIDADE	90 dias
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM	Conservar em local seco e fresco
EMBALAGEM	Embalado em atmosfera controlada, em saco de matéria plástica destinada a entrar em contacto com géneros alimentícios
ROTULAGEM1	Registo sanitário: PT – C – 98 – CE Denominação de venda: Salpicão das beiras Ingredientes: Carne de porco, VINHO, alho, sal, massa pimentão, pimentão extra doce, especiarias, PROTEÍNAS DE SOJA, PROTEÍNAS DE LEITE, açúcares, conservantes (E250, E252), antioxidantes (E316, E325, E331), emulsionantes (E450, E452), intensificadores de sabor (E631, E627), tripa de vaca Alergêneos: Contém sulfitos, proteína de soja e de leite Embalagem: Embalado em atmosfera protetora Instruções de conservação: Conservar em local seco e fresco Instruções de utilização: Produto pronto a consumir Indicação da data de embalagem: Embalado em DIA-MÊS-ANO Indicação da data de durabilidade mínima: Consumir até DIA-MÊS-ANO Peso líquido: 0,0KG Lote: DIAMESXXXXX, XXXXX – Código do artigo
UTILIZAÇÃO PREVISTA	Produto pronto a consumir
CONSUMIDOR ALVO	População em geral, à excepção de pessoas com intolerância a sulfitos, soja e derivados e leite e derivados
MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO1	Distribuição em veículos isotérmicos equipados com sistema de refrigeração