

PRODUTO	CHANFANA ASSADA	CÓDIGO DE ARTIGO: 050.503																																													
DESCRIÇÃO	Carnes selecionadas de ovino e caprino, maturadas em vinho e assadas, em caçoilo de barro e forno de lenha																																														
ORIGEM	Nacional	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> PT C – 98 CE </div>																																													
COMPOSIÇÃO	<p>Carne de ovino (47%), carne de caprino (20%), vinho (SULFITOS), sal, alho, pimentão extra doce, azeite e especiarias</p> <p>Alergénios¹: A tabela seguinte indica a presença de ingredientes potencialmente alergénios</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Alergénio</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></td><td>X</td></tr> <tr><td>Leite e derivados (incluindo lactose)</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Frutos de casca rijá</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>		Alergénio	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 rijá		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
Alergénio	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 rijá		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	<p>Cor: <i>Suis generis</i></p> <p>Aspeto: <i>Suis generis</i></p> <p>Aroma: <i>Suis generis</i></p>																																														
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (/100G)	<p>Energia: 349 Kcal/1447kJ</p> <p>Lípidos: 30,0g</p> <p>dos quais saturados: 14,08g</p> <p>Hidratos de carbono: 1,0g</p> <p>dos quais açúcares: <0,5g</p> <p>Proteínas: 18,8g</p> <p>Fibra: <0,5g</p> <p>Sal: 0,73g</p>																																														
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E CONTAMINANTES	<p>Cádmio: 0,05mg/kg</p> <p>Chumbo: 0,10mg/kg</p> <p>Dioxinas: 1,0 pg/g</p> <p>PCBs: 40ng/g</p> <p>Melamina: 2,5mg/kg</p>																																														
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS¹	<p><i>Bacillus cereus</i>: < 1x10² ufc/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i>: < 1x10¹ ufc/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ≤ 1x10¹ ufc/g</p> <p><i>Staphylococcus</i> cogulase positiva: ≤ 1x10² ufc/g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> (Pesquisa em 25g): Ausente</p> <p>Microrganismos a 30°C: < 1x10¹ ufc/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp (Pesquisa em 25g): Ausente</p> <p>Bolores: < 1x10¹ ufc/g</p> <p>Leveduras: < 1x10² ufc/g</p>																																														

¹ Em cumprimento da legislação nacional e comunitária em vigência



PRAZO DE VALIDADE	<u>Produto refrigerado:</u> Validade primária: 30 dias Validade secundária: 24 horas <u>Produto congelado:</u> Validade primária: 12 meses Validade secundária: 24 horas Após descongelar, não voltar a congelar
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM	<u>Produto refrigerado:</u> Conservar entre 0°C e 5°C <u>Produto congelado:</u> Conservar a -18°C
EMBALAGEM	Embalado em atmosfera modificada, em recipiente de matéria plástica destinada a entrar em contacto com géneros alimentícios
ROTULAGEM1	Registo sanitário: Denominação de venda: Ingredientes: Alergénios: Embalagem: Instruções de conservação: Instruções de utilização: 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 exceção de pessoas com intolerância a sulfitos
MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO1	Distribuição em veículos isotérmicos equipados com sistema de refrigeração