

PRODUTO	BUCHO RECHEADO	CÓDIGO DE ARTIGO: 050.515																																													
DESCRIÇÃO	Estômago de porco recheado com arroz, carne e enchidos, condimentados com ervas aromáticas																																														
ORIGEM	Nacional	PT C – 98 CE																																													
COMPOSIÇÃO	Arroz, carne de porco, bucho de porco (16%), cebola, azeite, chouriço (Carne de porco, vinho (SULFITOS), alho, sal, massa pimentão, pimentão extra doce, especiarias, proteína de SOJA, proteína de LEITE, açúcares, conservantes (E250, E252), antioxidantes (E316, E325, E331), emulsionantes (E450, E452), intensificadores de sabor (E631, E627)), alho, sal, tomilho e piri-piri Alergénios¹: A tabela seguinte indica a presença de ingredientes potencialmente alergénios <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alergénio</th><th>Sim</th><th>Não</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Glúten</td><td>X</td><td></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>		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 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
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 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	Cor: <i>Suis generis</i> Aspeto: <i>Suis generis</i> Aroma: <i>Suis generis</i>																																														
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (/100G)	Energia: 234 Kcal/978kJ Lípidos: 14,0g dos quais saturados: 5,0g Hidratos de carbono: 11,6g dos quais açúcares: <0,5g Proteínas: 15,0g Sal: 0,99g																																														
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E CONTAMINANTES	Cádmio: 0,05mg/kg Chumbo: 0,10mg/kg Dioxinas: 1,0 pg/g PCBs: 40ng/g Melamina: 2,5mg/kg																																														
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ¹	<i>Bacillus cereus</i>: < 1x10² ufc/g <i>Clostridium perfringens</i>: < 1x10¹ ufc/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 1x10¹ ufc/g <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva: ≤ 1x10² ufc/g <i>Listeria monocytogenes</i> (Pesquisa em 25g): Ausente Microrganismos a 30°C: < 1x10¹ ufc/g <i>Salmonella</i> spp (Pesquisa em 25g): Ausente Bolores: < 1x10¹ ufc/g																																														

¹ Em cumprimento da legislação nacional e comunitária em vigência



	Leveduras: < 1x10 ² ufc/g
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 Depois de 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 excepção de pessoas intolerantes a sulfitos, soja e lactose e doentes celíacos
MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO1	Distribuição em veículos isotérmicos equipados com sistema de refrigeração