

PRODUTO	ALHEIRA DE BROA COM PRESUNTO	CÓDIGO DE ARTIGO: 090.914																																													
DESCRIÇÃO	Enchido, com forma de ferradura, fabricado a partir de broa de milho, presunto fumado, carne de aves e porco condimentadas e posteriormente fumado em lenha de carvalho e azinho																																														
ORIGEM	Nacional	PT D - 437 CE																																													
COMPOSIÇÃO	Massa: Carne e gordura de porco (60%), carne de aves (5%), presunto fumado (5%), broa de milho (15%), água (15%) alho, colorau, massa de pimentão e piri-piri Invólucro: Tripa natural de porco 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>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></td><td>X</td></tr> <tr><td>Leite e derivados (incluindo lactose)</td><td></td><td>X</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></td><td>X</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: Coloração amarelada, brilhante e de consistência mole. Apresenta invólucro sem roturas e bem aderente à massa Interior: Massa perfeitamente ligada de aspecto pastoso, com distribuição regular de pedaços de carne, gordura, broa e presunto. Apresenta aroma e sabor suis-generis																																														
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E CONTAMINANTES	Nitratos: 250mg/kg NaNO₃ (quantidade residual) Nitritos: 100mg/kg NaNO₂ (quantidade residual) Fosfatos: 5000mg/kg P₂O₅ (quantidade residual)																																														
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ¹	<i>Escherichia coli</i>: < 1x10¹ ufc/g <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva: < 1x10³¹ ufc/g Microrganismos a 30°C: < 1x10⁵ ufc/g Coliformes a 30°C: < 1x10² ufc/g Clostrídios sulfito-redutores (Pesquisa em 1g): Ausente <i>Listeria monocytogenes</i> (Pesquisa em 25g): Ausente <i>Salmonella</i> spp (Pesquisa em 25g): Ausente																																														
PRAZO DE VALIDADE	45 dias embalado, 10 dias a granel																																														
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM	Conservar entre 5 e 8°C																																														
EMBALAGEM	Embalado a vácuo, em saco de matéria plástica destinada a entrar em contacto com géneros alimentícios																																														
ROTULAGEM ¹	Registo sanitário: Denominação de venda: Ingredientes: Alergêneos: Embalagem: Instruções de conservação: Instruções de utilização:																																														

¹ Em cumprimento da legislação nacional e comunitária em vigência



	Indicação da data de embalagem: Indicação da data de durabilidade mínima: Peso líquido: Lote:
UTILIZAÇÃO PREVISTA	Consumir após confecção culinária
CONSUMIDOR ALVO	População em geral, à exceção de doentes celíacos
MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO1	Distribuição em veículos isotérmicos equipados com sistema de refrigeração