

Bifanas da Pá de Suíno

Especificações Fresco:
Descrição:


- Bifanas da Pá de Suíno.

Características Microbiológicas:

Microrganismos	Valores e Tolerâncias
Salmonella Spp	Ausência em 25g
Listeria monocytogenes	Ausência em 25g
Microorganismos a 30 °C	<10 ⁷ UFC/g
Enterobactereaceas	<10 ³ UFC/g

Características Físico Químicas

Parâmetros	Valores e Tolerâncias
Determinação Chumbo	≤ 0,10 mg/kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação Cádmiu	≤ 0,050 mg/kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Soma de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS)	Máximo 1,0 pg/g gordura
Soma de dioxinas e PCB sob a forma de dioxinas (PCB/F-TEQ-OMS)	Máximo 1,25 pg/g gordura
Soma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 E PCB180 (ICES-6)	Máximo 40 ng/g gordura

Informação Nutricional

Valores Nutricionais Médios	Por 100 g
ENERGIA	- g
LIPIDOS	- g
dos quais saturados	- g
HIDRATOS DE CARBONO	- g
dos quais açúcares	- g
PROTEÍNAS	- g
SAL	- g

Características Organolépticas

Cor	Característico da carne
Textura	Característico da carne
Sabor	Característico da carne
Odor	Característico da carne

Formato e Dimensões

Bifanas sem excesso de gordura da pá, cortadas proporcionalmente iguais, com uma grossura aproximada entre 4-5mm.



Ficha Técnica do Produto

Revisão: 1

Data: 29/03/2019

Características da embalagem:		
	Condições de conservação	Validade
Cuvete	≤ 5° C	8 Dias
Embalagem IWP/ sp caixa	≤ 5° C	8 Dias
Granel	≤ 5° C	8 Dias
Dupla pele	≤ 5° C	8 Dias
Embalagem a vácuo	≤ 5° C	15 Dias
Congelado	≤ -18° C	365 Dias

Informações Adicionais:	
Data de Validade:	Referida no Rótulo (DD/MM/AA)
Codificação do Lote:	Referido no Rótulo (AA/MM/DD)
Rotulagem:	Identificação do produto Criado em: Abatido em: desmanchado em: Peso líquido Data de validade Condições de armazenamento Identificação e morada do produtor Marca sanitária Lote Data de congelação (se aplicável)
Manuseamento expectável:	- Cozinhar antes de consumir. - Uma vez aberto consumir em 24 horas. - Retalhistas e Indústrias. - Público em geral.
Condições de Conservação na Distribuição:	A distribuição é feita com sistema de refrigeração ou congelação.
Alergénios e OGM's:	Não aplicável
Nº Controlo Veterinário – Marca Salubridade:	PT T 70 CE

Aprovado por: