

Rojões de Suíno

Especificações Fresco:

Descrição:



- Rojões da perna

Características Microbiológicas:

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

Características Físico Químicas

Parâmetros	Valores e Tolerâncias
Determinação Chumbo	≤ 0,10 mg/kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação Cádmió	≤ 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	619KJ/148KCAL
LIPIDOS	8 g
dos quais saturados	2,9 g
HIDRATOS DE CARBONO	0 g
dos quais açúcares	0 g
PROTEÍNAS	19 g
SAL	0 g

Características Organolépticas

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



Ficha Técnica do Produto

Revisão: 4

Data: 10-04-2020

Características da embalagem:		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)
Manuseamento expectável:	<ul style="list-style-type: none">- Cozinhar antes de consumir.- Uma vez aberto consumir em 48 horas.- Retalhistas e Indústrias.- Público em geral.
Condições de Conservação na Distribuição:	A distribuição é feita com sistema de refrigeração
Alergénios e OGM's	Não aplicável
Nº Controlo Veterinário – Marca Salubridade:	PT T 70 CE

Aprovado por: