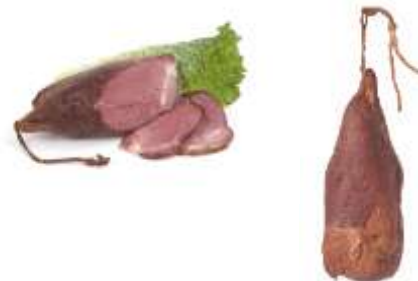


## SALPICÃO PÁ

**Composição:**

- Pá sem osso de porco
- Vinho (**Sulfitos**)
- Sal
- Alho seco hidratado
- Dextrose, Emulsionante (E 451),
- Conservantes (E 250), Antioxidantes (E 300, E 301, E 331)
- Especiarias
- Hemoglobina, açúcares.
- Tripa natural de porco.


**Características Microbiológicas:**

Microorganismos	Método	Valores e Tolerâncias
Contagem de Escherichia coli	ISO 16649-2:01	< 1x10 <sup>1</sup> UFC/g (A.M.R.)
Pesquisa de Listeria monocytogenes	PAM 16.1	Ausência em 25g (Reg.1441/2007 e respetivas alterações)
Pesquisa de Salmonela	PAM 55.2	Ausência em 25g (Reg.1441/2007 e respetivas alterações)
Contagem de Estafilococos aureus	ISO 6888-2:99	< 1x10 <sup>1</sup> UFC/g (A.M.R.)

**Características Físico Químicas:**

Parâmetros	Método	Valores e Tolerâncias
Determinação de Nitritos	NP 1846	150 mg/Kg (Reg.1129/2011 e respetivas alterações)
Determinação de Nitratos	ISO 3091	150 mg/Kg (Reg.1129/2011 e respetivas alterações)
Determinação de Fósforo	ISO 13730:96	5000 mg/Kg (Reg.1129/2011 e respetivas alterações)
Determinação de Benzo(a)pireno	PAFQ 235.0	5 µg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação Cádmiio	EN 14082:03	0,050 mg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação Chumbo	EN 14082:03	0,10 mg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação de melamina	F 065750.2	2,5 mg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)

Informação Nutricional	
Valores Nutricionais Médios	Por 100 g
<b>ENERGIA</b>	875 KJ/211 Kcal
<b>LIPIDOS</b>	12 g
<b>dos quais saturados</b>	7,0 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	1,4 g
<b>dos quais açúcares</b>	0 g
<b>PROTEÍNAS</b>	24 g
<b>SAL</b>	2,9 g

Alergénios	Sim	Não
Glúten		X
Crustáceos		X
Ovos		X
Peixes		X
Amendoins		X
Soja		X
Leite		X
Frutos casca rija		X
Aipo		X
Mostarda		X
Sésamo		X
Sulfitos	X	
Tremoços		X
Moluscos		X



## Ficha Técnica do Produto

Revisão: 10

Data: 03/01/2019

### Principais tipos de tratamento:

**Refrigeração:** Consiste em submeter os alimentos a temperaturas baixas, entre 0 a 5°C, com a finalidade de impedir as perdas de peso por desidratação, reduzir a atividade microbiana, garantir a manutenção das qualidades do produto, entre outras.

**Fumagem:** Consiste em submeter o produto ao fumo de madeiras não resinosas e permite uma desidratação parcial e eliminação de gorduras. O fumo da madeira contém aldeídos, cetonas, fenóis e ácidos orgânicos que proporcionam aos produtos fumados efeitos bacteriostáticos e bactericidas.

### Características da Embalagem:

(em conformidade com o Regulamento (UE) nº 10/2011 de 14 de Janeiro de 2011)

#### Embalagem Primária - Unidade

**Designação:** Filme Poliamida Cast Flexível- Filme Polietileno PA/PE/PE

**Espessura:** 70/170 µm +/- 10%

#### Embalagem Primária- 1Kg / 1,5 kg / 2 Kg

**Designação:** Saco PA/PE

**Espessura:** 90 / 140 µm

#### Embalagem Secundária

**Características da caixa** Cartão canelado

### Informações Adicionais:

<b>Acondicionamento:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Em atmosfera protetora (30% CO2 e 70% N2)</li><li>• Em Vácuo</li></ul>
<b>Tempo de vida útil:</b>	180 Dias
<b>Data de Validade:</b>	Referida no Rótulo (DD/MM/AA)
<b>Codificação do Lote:</b>	Referido no Rótulo (Nº, Nº dia, AA)
<b>Recomendação de consumo:</b>	Pode-se consumir como se apresenta.
<b>Outras Indicações:</b>	Não contém ingredientes geneticamente Modificados.
<b>Menção:</b>	-----
<b>Quantidades Nominais:</b>	- Peso Líquido (em kg) - Unidade individual: 300 grs, 350 grs - Embalagem de 1 kg - Embalagem de 2 kg
<b>Condições de Conservação:</b>	Conservar em local fresco e seco
<b>Condições de Conservação na Distribuição:</b>	A distribuição é feita com sistema de refrigeração
<b>Nº Controlo Veterinário – Marca Salubridade</b>	PT B 306 CE

Aprovado por :