




CHURRASCADA DE AVES

INFORMAÇÕES GERAIS	FRESCO		CONGELADO
	Tradicional	Atmosfera Protetora	
COMPOSIÇÃO/APRESENTAÇÃO	ESPETADA PERU, SALSICHA TOSCANA, SALSICHA FRESCA, E COXA DE FRANGO		
VALIDADE	5 DIAS	7 DIAS	540 DIAS
CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE	0°C a 4° C		-12° C
INGREDIENTES	<p><u>ESPETADA DE PERU</u> COXA PERU (75%) PIMENTO, TOUCINHO SEM COURATO; <u>COXA FRANGO</u>;</p> <p><u>SALSICHA TOSCANA</u>- (CARNES (SUINO 49%, PERU 25%, CARNE SEPARADA MECANICAMENTE DE PERU 15%), ÁGUA, SAL (1,59 %), ESTABILIZADORES (E 450I, E 451I), CONSERVANTE (E 250), ANTIOXIDANTE (E 301) E ESPECIARIAS.</p> <p>PODE CONTER VESTÍGIOS DE: [CEREAIS (GLUTEN), CRUSTÁCEOS, PEIXE, SOJA, LEITE, AIPOS E MOSTARDA] E RESPECTIVOS PRODUTOS À BASE DESTES.</p> <p><u>SALSICHA FRESCA</u> CARNE PERU 80,5%, ÁGUA, SAL (1,44 %), PROTEÍNA DE SOJA, DEXTROSE, ESPECIARIAS, ANTIOXIDANTES (E 331III E E301), CONSERVANTE (E 223) E CORANTE (E 120).</p> <p>CONTÉM: DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS.</p> <p>PODE CONTER VESTÍGIOS DE: [CEREAIS (GLUTEN), CRUSTÁCEOS, PEIXE, LEITE, AIPOS E MOSTARDA] E RESPECTIVOS PRODUTOS À BASE DESTES.</p>		
USO PRETENDIDO E UTILIZAÇÃO PREVISTA	<p>NÃO DEVE SER CONSUMIDO CRU.</p> <p>NO CASO DE PRODUTO CONGELADO A DESCONGELAÇÃO DEVE SER REALIZADA EM AMBIENTE REFRIGERADO.</p> <p>APÓS INICIADO O PROCESSO DE DESCONGELAÇÃO, O PRODUTO NÃO DEVERÁ VOLTAR A SER CONGELADO.</p> <p>NECESSIDADE DE COZEDURA COMPLETA ANTES DO CONSUMO. GARANTINDO QUE ATINGE A TEMPERATURA NA MASSA MUSCULAR DE 85° C DURANTE PELO MENOS 10 MINUTOS</p> <p>REMOVER A PELÍCULA DE PLÁSTICO DAS EXTRAMIDADES</p>		
CONSUMIDOR-ALVO	CONSUMIDOR EM GERAL, EXCEPTO PESSOAS ALÉRGICAS OU COM ALGUMA SENSIBILIDADE A ALGUM DOS INGREDIENTES ACIMA MENCIONADOS		
CARACTERÍSTICA ORGANOLETICAS	Aspecto Cor Odor Textura	CARACTERÍSTICAS DA ESPÉCIE	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Pesquisa de <i>Salmonella</i> - N.º Col Aeróbias - E. Coli	Ausência em 25g $< 1.0 \times 10^7$ ufc/g m= 500 UFC/g M= 5000 UFC/g	
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (POR 100G)	Energia Lípidos dos quais saturados Hidratos de Carbono dos quais açúcares Fibra Proteína Sal	227Kcal / 941 KJ 18,0 g 6,6 g $< 0,1$ g $< 0,5$ g $< 0,5$ g 16,2 g 0,41 g	
ALÉRGÉOS	SIM		
OGM' s	NÃO		
INFORMAÇÃO REGULAMENTAR	CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS LEGAIS APLICÁVEIS EM VIGOR		
MARCA	AVIBOM		
NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO E MARCA DE SALUBRIDADE	PT R 504 CE		

ROTULAGEM	IDENTIFICAÇÃO DE EMPRESA MORADA E CONTACTO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO CLASSE LOTE INGREDIENTES DATA DE EMBALAGEM / DATA DE CONGELAÇÃO DATA DE VALIDADE MODO DE CONSERVAÇÃO MODO DE UTILIZAÇÃO PESO LÍQUIDO MARCA DE SALUBRIDADE SIMBOLO PONTO VERDE CÓDIGO DE BARRAS
-----------	---

EMBALAGENS

<u>PRODUTO FRESCO EMBALADO</u>	Modo de Comercialização										
	<table border="1"><thead><tr><th>Acondicionamento</th><th>Peso unitário</th><th>Embalagem</th><th>Unid./cx</th><th>Palete</th></tr></thead><tbody><tr><td>Barquete (32.1X25.9X6-25Gr)</td><td>900 G</td><td>Caixa plástica (1.1 Kg)</td><td>4</td><td>44 cxs</td></tr></tbody></table>	Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Palete	Barquete (32.1X25.9X6-25Gr)	900 G	Caixa plástica (1.1 Kg)	4	44 cxs
	Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Palete						
Barquete (32.1X25.9X6-25Gr)	900 G	Caixa plástica (1.1 Kg)	4	44 cxs							
	Código de Barras										
	<table border="1"><tr><td>Peso</td><td>2981020</td></tr><tr><td>Preço</td><td>2781020</td></tr></table>	Peso	2981020	Preço	2781020						
Peso	2981020										
Preço	2781020										