




PERU


INFORMAÇÕES GERAIS


	FRESCO		CONGELADO
	Tradicional	Embalado	
COMPOSIÇÃO/APRESENTAÇÃO	CARCAÇA DE PERU EVISCERADO COM MIUDOS OU SEM MIUDOS		
VALIDADE	5 DIAS	5 DIAS	540 DIAS
CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE	PERU SEM MIUDOS - 0°C a 4° C PERU COM MIUDOS - 0°C a 3° C		-12° C
USO PRETENDIDO E UTILIZAÇÃO PREVISTA	<p>NO CASO DE PRODUTO REFRIGERADO, CONSUMIR NO DIA DE ABERTURA DA EMBALAGEM</p> <p>NO CASO DE PRODUTO CONGELADO A DESCONGELAÇÃO DEVE SER REALIZADA EM AMBIENTE REFRIGERADO APÓS INICIADO O PROCESSO DE DESCONGELAÇÃO, O PRODUTO NÃO DEVERÁ VOLTAR A SER CONGELADO E DEVE SER CONFECCIONADO NO DIA APÓS DESCONGELAÇÃO.</p> <p>NÃO DEVE SER CONSUMIDO CRU. NECESSIDADE DE COZEDURA COMPLETA ANTES DO CONSUMO. GARANTINDO QUE ATINGE A TEMPERATURA NA MASSA MUSCULAR DE 82° C DURANTE PELO MENOS 10 MINUTOS</p>		
CONSUMIDOR-ALVO	CONSUMIDOR EM GERAL (CRIANÇAS, ADULTOS E IDOSOS)		
CARACTERÍSTICA ORGANOLETICAS	Aspecto Cor Odor Textura	CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Peru: Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Não detetado em 25g	
	Míudos: - N° Col Aeróbias - Enterobactericeaes	$< 1.0 \times 10^7$ ufc/g $< 1.0 \times 10^4$ ufc/g	
CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS	Aw pH Cádmio Chumbo Dioxinas PCB' s Melamina	0,96 5,8 $\leq 0,05$ mg/Kg $\leq 0,10$ mg/Kg $\leq 1,75$ pg/g gordura ≤ 40 ng/g gordura $\leq 2,5$ mg/Kg	PFOS PFOA PFNA PFHxS Somatorio PFAS 0,30 ug/ Kg 0,80 ug/ Kg 0,20 ug/ Kg 0,20 ug/ Kg 1,3 ug/ Kg
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (POR 100G)	Energia Lípidos dos quais saturados Hidratos de Carbono dos quais açúcares Fibra Proteína Sal	PERU MACHO 134 Kcal / 561 KJ 5,13 g 1,21 g $< 0,5$ g $< 0,5$ g $< 0,5$ g 21,8 g 0,29 g	PERU FEMEA 166 Kcal / 694 KJ 8,7 g 2,2 g $< 0,5$ g $< 0,5$ g $< 0,5$ g 21,8 g 0,17 g
ORIGEM	PORTUGAL		
ALERGÉNIOS	NÃO		
OGM' s	NÃO		
INFORMAÇÃO REGULAMENTAR	CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS LEGAIS APLICÁVEIS EM VIGOR		
MARCA NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO E MARCA DE SALUBRIDADE	AVIBOM OU OUTRA INDICADA NA ROTULAGEM PT R 504 CE OU OUTRA INDICADA NA ROTULAGEM		

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

EMBALAGENS

PRODUTO FRESCO EMBALADO	Modo de Comercialização				
	Acondicionamento	Peso Unitário	Embalagem	Unid./cx	Palete
	Saco	Variável	Cx Cartão	2/3	35 cx
Código de Barras					
	Grande c/ miúdos	Grande s/ miúdos	Pequeno c/ miúdos	Pequeno s/ miúdos	
Peso	2986040	2986041	2986042	2986043	
Preço	2786040	2786041	2786042	2786043	

PRODUTO FRESCO INDUSTRIAL	Modo de Comercialização				
	Acondicionamento	Peso Unitário	Embalagem	Unid./cx	Palete
	Cx Plástica (2 Kg)	Variável	N/A	Variável	Variável
Código de Barras					
	Macho c/ miúdos	Macho s/ miúdos	Fêmea c/ miúdos	Fêmea s/ miúdos	
Peso	2941741	2941740	2941743	2941742	
Preço	2741741	2741740	2741743	2741742	

PRODUTO CONGELADO INDUSTRIAL	Modo de Comercialização				
	Acondicionamento	Peso Unitário	Embalagem	Unid./cx	Palete
	Saco	Variável	Cx cartão	Variável	35 cx
Código de Barras					
	Grande c/ miúdos	Grande s/ miúdos	Pequeno c/ miúdos	Pequeno s/ miúdos	
Peso	2986046	2986047	2986048	2986049	
Preço	2786046	2786047	2786048	2786049	