

FICHA BASE DESMANCHADOS E MIUDEZAS DE PERU

| INFORMAÇÕES GERAIS | FRESCO | | | CONGELADO | |
|---|---|---|--|--|----------|
| | Tradicional | Vácuo | Atmosfera Protetora | | |
| COMPOSIÇÃO/APRESENTAÇÃO | DE ACORDO COM CADA TIPO DE PRODUTO E EMBALAGEM | | | | |
| VALIDADE | 5 DIAS | 15 DIAS | 7 DIAS | * 90 DIAS | 540 DIAS |
| CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE | CARNE - 0° A 4° C | | | -12° C | |
| | MIUDEZAS - 0° A 3° C | | | | |
| | CARNE PICADA E CDM BD - 0° A 2° C | | | -18° C | |
| | *CDM | | | -18° 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. 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 | Desmanchados: - Nº Col Aeróbias - E. Coli - Salmonela | < 1.0 X 10 ⁷ ufc/g ≤ 5.0 X 10 ² ufc/g Não detetado em 25g | Miudezas: - Nº Col Aeróbias - Enterobacteriaceas | < 1.0 x 10 ⁷ ufc/g < 1.0 x 10 ⁴ ufc/g | |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS MIUDEZAS | Aw pH Cádmio (só para fígados) Chumbo Dioxinas (só para fígados) PCB' s (só para fígados) Melamina | 0.96 5.8 ≤ 0,50 mg/Kg ≤ 0,10 mg/Kg ≤ 0,3 pg/g ≤ 3 ng/g ≤ 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 | |
| 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 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 ORIGEM MODO DE CONSERVAÇÃO MODO DE UTILIZAÇÃO PESO LÍQUIDO MARCA DE SALUBRIDADE SIMBOLO PONTO VERDE CÓDIGO DE BARRAS | | | | |
| GQ/IM – 10 V1 DATA: 10/ 01 / 2024 APROVADO POR: _____ | | | | | |